REVUE DES JARDINS

ET DES CHAMPS

Digitized by Google

LYON. — Imprimerie de B. BOURSY, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

REVUE
DES JARDINS
ET DES CHAMPS

JOURNAL MENSUEL

d'Horticulture et d'Agriculture

PUBLIÉ AVEC LA COLLABORATION

D'HORTICULTEURS ET D'AGRONOMES FRANÇAIS ET ÉTRANGERS

SOUS LA DIRECTION

DE J. CHERPIN

—

TROISIÈME ANNÉE

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

PARIS
LIBRAIRIE DE F. SAVY, RUE BONAPARTE, 20.

LYON
BUREAU DE LA RÉDACTION, PLACE DU GOUVERNEMENT, 5,
Et au Bureau central d'Abonnement, rue Saint-Dominique, 7.

TOULOUSE
M. PERTUZÈS FILS, HORTICULTEUR, RUE DES CHALETS, 52.

—

1862

Digitized by Google

Digitized by Google

Yp Rue

3me ANNÉE. 1862

REVUE DES JARDINS
ET DES CHAMPS
JOURNAL MENSUEL D'HORTICULTURE ET D'AGRICULTURE.

LES SERRES D'AMATEUR.

Les amateurs du nord sont ceux qui possèdent les plus belles serres, et les plantes exotiques rares en plus grand nombre.

Au premier abord ce fait paraît étrange, car les plantes tropicales demandant beaucoup de chaleur et de lumière devraient être cultivées de préférence dans le midi; mais plus on s'avance vers le doux climat de la Provence, moins on y trouve de serres chaudes et de plantes équatoriales. La raison semble le vouloir ainsi.

Les amateurs du midi, habitués à jouir presque toute l'année en plein air d'une verdure luxuriante et d'une floraison odoriférante, ne se donnent guère la peine de renfermer les plantes dans des serres. Ce serait pour eux une dépense et des peines superflues. Là où la lune luit les lanternes deviennent inutiles. Il y a néanmoins dans cette région quelques belles serres.

Mais, dans le nord, où les frimats ont de la peine à s'en aller au printemps et reviennent au galop à la fin de l'été, il faut bien avoir recours à la chaleur artificielle, si l'on veut jouir de verts feuillages et de fleurs naturelles pendant le long hiver. Là, les serres chaudes sont indispensables, et une fois qu'on est décidé à en faire la dépense, on y met tout le confortable, et même tout le luxe possibles. Aussi, est-ce de l'Angleterre, de la Belgique et même de la Russie que viennent aujourd'hui en France les plantes exotiques les plus bizarres, les plus rares et quelquefois les plus belles. Les principaux horticulteurs de ces pays, subventionnés par leur gouvernement, envoient des naturalistes-collecteurs en Afrique, en Asie, en Amérique, en Océanie, dans l'Inde et la Chine, pour y rechercher les plantes les plus remarquables, les moins connues en Europe; et ce sont ces belles étrangères qui,

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

après avoir traversé les mers, soit en nature, soit en graines ou pseudo-bulbes, sont multipliées avec des soins infinis dans les serres du nord d'où elles nous sont ensuite expédiées à grands frais, à grand bruit, sous des noms en triples consonnes que la langue française hésite à prononcer.

Lyon est en quelque sorte une station intermédiaire entre le nord et le midi, et déjà il se ressent un peu du pessimisme ou de l'indifférence méridionale à l'égard des plantes de serres chaudes. On n'y compte que quelques rares amateurs de ce genre exotique. Nous ne connaissons guère que M. Desgrand, M. Vidal, M. Belon et M. Legat qui puissent se vanter de posséder de beaux sujets de Baraniers, de Palmiers, de Cycadées, de Broméliacées, d'Aroïdées, de Pendanées, d'Orchidées, d'Araliacées, etc.

Il est vrai que quelques autres amateurs commencent à se procurer les meilleures de ces plantes. Les collections de MM. Desmoustiers, Brisson, Vindry, et de quelques autres dont les noms nous échappent, sont déjà nombreuses; elles se compléteront sans doute.

Autrefois, Lyon possédait deux superbes établissements de plantes de serres chaudes : celui de M. Sédy qui a disparu en peu de temps, même avant la mort de son créateur, et celui de M. Guillot, prédécesseur de M. Crozy. Aujourd'hui M. Liabaud, de la Croix-Rousse, semble avoir pris à tâche de relever ce magnifique genre, tâche difficile, que les amateurs intelligents lui rendront sans doute facile.

D'autres honorables horticulteurs de notre ville cultivent aussi avec succès des genres plus spéciaux, tels que ceux de Camellias, Rhododendrons, Azalées, Conifères, Magnolias, Pelargones, etc., etc. Citer les noms de MM. Schmitt, Bergeron, Morel, de Vaise, Boucharlat aîné, de la Croix-Rousse, Baligand, de St-Irénée, L. Lille, des Brotteaux, Antoine Denis, Grégoire, Charlet, Nardy, de la Guillotière, c'est justice.

Nous ne parlons pas des serres du parc de la Tête-d'Or, ou serres de la ville, trop petites mais bien peuplées de sujets méritants, dont quelques-uns fort rares. Ces serres bien tenues donneront peu à peu aux riches amateurs le goût des plantes luxuriantes, à feuillage toujours vert, à fleurs souvent renouvelées et embaumées, qui nous ramènent par la pensée au souvenir inné du paradis terrestre.

Si les amateurs de plantes exotiques sont rares parmi nous, les serres le sont moins. Il y en a même de fort grandes et d'un aspect architectural; mais elles sont à peu près vides.

Digitized by Google

Nous avons désiré connaître la vraie cause de ce fait étrange, et nous avons appris avec tristesse qu'elle doit être attribuée aux architectes, qui sacrifient trop au grandiose et ne respectent pas assez les goûts économiques de la plupart des amateurs.

Lorsqu'un riche amateur, après avoir visité de belles serres à l'étranger, forme, sous l'impression qu'il en a reçue, le projet de s'en procurer une chez lui, il la commande à son architecte; les entrepreneurs se mettent à l'œuvre, la serre est bientôt construite, mais le chiffre des dépenses fixé est dépassé du double ou du triple. L'amateur, trompé, dégouté, paye, mais il fait une économie sur les plantes..., qu'il n'achète pas. La serre reste vide ou à peu près. Le jardinier, pour l'utiliser, y fait sécher ses ognons et ses plantes à graines.

Au lieu de confier la construction de leurs serres aux architectes ordinaires, les amateurs feraient peut-être bien de leur préférer des architectes de jardins, les plus intelligents, instruits et expérimentés. Nous pensons qu'ils s'en trouveraient bien. Les hommes spéciaux exécutent toujours mieux une œuvre d'art ou de goût que ceux qui s'occupent de généralités.

Les jardiniers doivent éviter avec soin d'exciter leurs amateurs à de trop grandes dépenses de construction. Qu'ils les modèrent plutôt ; qu'ils ménagent prudemment leurs bourses pour obtenir d'eux plus facilement des achats de plantes dont la bonne culture leur fera honneur. Plus tard le luxe se fera.

Nons avons remarqué que dans nos contrées les serres sont généralement éloignées des maisons de maîtres. On a sans doute voulu éviter l'ombre et se mettre le plus possible en vue du soleil. C'est une bonne précaution. Mais aussi, pendant l'hiver, on ne peut guère jouir des serres isolées. Il faut, pour cela, quitter sa chambre ou son salon bien chauds, s'aventurer dans les brouillards, la pluie ou la neige; et, à la seule pensée de ce petit déplacement, le goût des plantes se refroidit bien vite. Les serres perdent ainsi de leurs attraits et les plantes de leurs charmes.

Dans le nord, les serres sont attenantes aux maisons des maîtres. Ceux-ci peuvent s'y rendre de leur salle à manger, s'y promener ; quelques-uns même y vont prendre le café ou le thé. Une verdure charmante, le parfum des fleurs, quelquefois même le chant des oiseaux font un contraste frappant avec la neige qui obscurcit momentanément le vitrage ou le grésil qui crépite sur les verres. Un naturaliste

Digitized by Google

philosophe a dit que le bonheur consiste principalement dans la jouissance des contrastes. Que les riches amateurs qui savent jouir de leur fortune doivent être heureux dans leurs serres en ce moment!

Nous leur conseillons donc de faire construire leurs serres le plus près possible de leur habitation, afin d'établir entre elles de faciles communications. Dans le cas où des obstacles matériels s'y opposeraient, ils pourraient les relier les unes aux autres par des galeries vitrées, qui serviraient en hiver de logement aux plantes dures, à feuillage persistant, telles qu'Azalées, Rhododendrons, Conifères, etc. Ces plantes, groupées sur deux rangs dans toute la longueur de la galerie, laissant entre elles un libre passage assez large, bien sablé, simuleraient les haies qui bordent les sentiers ou petits chemins vicinaux, où l'on aime tant à marcher, lorsque la brise du printemps envoie par bouffées les senteurs de l'églantine et de l'aubépine.

Allons, riches amateurs, à l'œuvre! vous gagnerez dans ces jouissances innocentes le calme, le repos que les affaires ou l'ambition vous marchandent. Vous y cueillerez de douces rêveries si vous êtes tant soit peu poëtes, de sages réflexions si vous êtes philosophes, et le plaisir des contrastes si vous n'êtes que matérialistes.

J. Cherpin.

UN MOTEUR QUI NE COUTE RIEN.

Ne nous parlez pas des choses qui ne coûtent rien; elles sont censées ne rien valoir; nous nous attachons à ce que nous payons, tandis que le plus souvent, nous ne prenons guère souci de ce que l'on nous donne. Avez-vous jamais vu lire un journal gratuit, alors même qu'il aurait de l'esprit comme quatre? Quand on paye une chose, on en veut pour son argent; quand on ne la paye pas, on se contente de peu. Tel qui, à l'auberge, se ferait un reproche de laisser passer un plat quelconque sans y toucher et courrait les chances d'une indigestion, n'ira pas au-delà de son appétit à la table d'un camarade. Si l'on nous mesurait l'air d'une main parcimonieuse, nous en ferions certainement grand cas; mais il suffit qu'on nous le jette à la figure, que nous y soyons plongés, que nous en ayons une douzaine de lieues au-dessus de la tête, pour que nous n'en prenions point souci. Il est là, sous notre main, en haut, en bas et par côtés; rien ne nous empêche d'en user

Digitized by Google

comme d'une chose inusable, à discrétion, largement, sans avoir peur de rogner la part du voisin ; rien ne nous empêche de nous en servir sur terre comme le marin sur mer, de lui emprunter un peu de sa puissance, de lui barrer le passage pour essayer ses forces, de le saisir à titre de moteur dans mille occasions. D'aucuns ont le bon esprit de le faire, mais c'est le petit nombre ; les autres regardent et ne paraissent point comprendre la leçon.

Nous avons besoin d'un moteur; nous achetons un cours d'eau, une rigole, une pauvre petite source. A défaut d'eau, nous attelons à un manège des hommes, des chevaux, des mulets, des ânes ou des bœufs. Les plus hardis ou les plus riches font de la vapeur et l'emprisonnent. Voilà nos moteurs, et nous savons ce qu'ils coûtent. Il n'y a que l'air, il n'y a que le vent qui ne coûte rien. C'est sans doute pour cela que nous l'employons le moins possible, bien qu'il vaille à lui seul, pour la force, toutes les rivières, toutes les locomotives et toutes les bêtes du monde. Pour le mettre en œuvre, que faut-il donc? Presque rien, quelques perches avec des échelons en travers et quelques mètres de grosse toile écrue, pas davantage. Ajoutez à cela des engrenages et vous n'aurez pas de peine à communiquer le mouvement à des moulins, à des batteuses, à tout l'outillage mécanique d'une ferme. Qui dit moulin à vent dit manège, et manège économique, puisque la force que l'on y attèle ne vit point de houille, d'avoine et de pain, et ne s'use point à donner de l'épaule et des jambes.

Aussi, nous ressentons une grande joie toutes les fois que le génie de l'homme va de ce côté, et nous avons battu franchement des mains, lorsqu'un de nos confrères nous a raconté, dans *l'Agronome*, qu'un prêtre belge venait de découvrir le moyen d'ajuster de petits moulins à vent aux toits de nos habitations. Cette découverte nous semble grosse de conséquences heureuses, et nous doutons d'autant moins du succès que nous avons déjà vu un de ces moulins, du même système ou d'un autre, peu importe, au-dessus d'une maison bourgeoise de la ville de Namur.

L'essentiel en ce moment, c'est d'exploiter le brevet. Nous croyons savoir que l'on cherche quelque mille francs à cette fin; les trouvera-t-on? S'il s'agissait d'une grosse folie, nous répondrions oui; mais, comme il s'agit d'une chose utile, nous nous en tenons à la réponse du normand : Ni oui, ni non.

P. JOIGNEAUX.

Digitized by Google

MOULIN A VENT A HÉLICE.

APPLICATION DE L'HÉLICE AUX MACHINES ET INSTRUMENTS AGRICOLES.

Nous faisons suivre les observations qui précèdent de la description d'un engin à vent, dû à l'invention de M. l'abbé Thirion, engin décrit avec beaucoup de clarté par M. A. Stiennon, dans *l'Agronome*. Cet engin, ou plutôt ce moulin à vent, a honorablement figuré à l'exposition agricole de Namur, et a valu à son auteur une médaille de vermeil. Après quelques considérations générales et fort justes sur le mérite de cette découverte, « qui a occasionné toute une révolution dans la cinématique usuelle, » M. Stiennon décrit ainsi le moteur dont il s'agit :

« Trois innovations importantes caractérisent l'appareil moteur qui nous occupe :

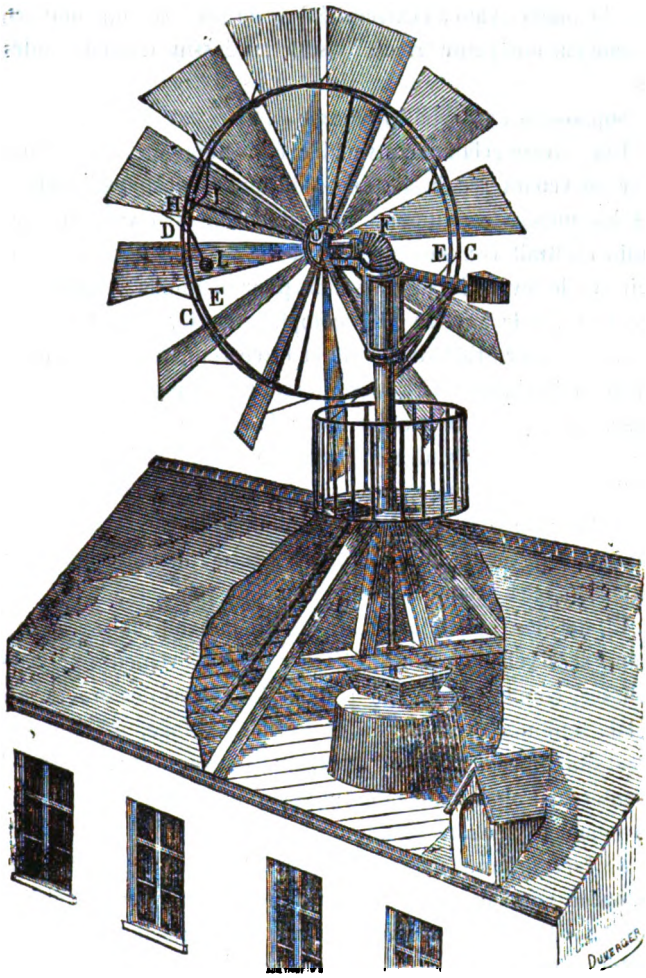
» 1° L'orientation *auto-motrice*. Pour l'obtenir, l'inventeur a placé le centre de pression du vent au-delà du point de rotation, appliquant ainsi le principe de l'orientation des girouettes, pour assurer aux ailes de son moulin une position relative qui offre constamment un maximum d'effet utile.

» 2° Le moulin est *auto-régulateur*, c'est-à-dire à vitesse uniforme, quelle que soit la vitesse du vent. Cette qualité, indispensable à tout moteur, est obtenue au moyen d'artifices fort ingénieux par lesquels l'inventeur oppose à la force accélératrice une partie de cette même force devenue centrifuge. Le remède est, en quelque sorte, le corollaire du mal, et l'équilibre doit nécessairement en résulter.

» Voici les détails du régulateur.

» Les ailes sont formées par des triangles en toile, maintenu sur des compas en bois, susceptibles de se fermer entièrement et de supprimer complétement la toile dans le cas de chômage. Ces compas sont placés à rotation, d'une part sur le moyeu *O* de la roue suivant l'angle aigu, et de l'autre rattachés à un cercle *CC* formant jante, par le milieu *D* d'un des côtés adjacents à l'angle aigu. Ainsi disposées, les ailes abandonnées au vent se placeraient dans sa direction et aucun mouvement n'en résulterait. Pour compléter son système, l'inventeur a placé une deuxième jante mobile *EE*, concentrique à la première, qui rattache par des tringles légères *D*, les côtés libres des compas en bois portant les toiles.

Digitized by Google



» L'on comprend, dès lors, que si les deux jantes marchent ensemble, l'angle des ailes avec la direction du vent ne sera pas modifié ; mais si, par une cause quelconque, l'une des jantes prend de l'avance sur l'autre, l'angle des toiles sera modifié et, ainsi, leur vitesse relative.

» Il fallait, pour utiliser cette disposition, en rendre le jeu automatique et le soustraire à toute surveillance : c'est ce qu'a su faire l'ingénieux créateur de ce moulin. Il a placé en *H*, sur la jante extérieure qui constitue l'armature proprement dite de la roue, le point fixe d'un

Digitized by Google

levier d'équerre ayant à l'extrémité d'un de ses bras, un point articulé *I* qui relie par une petite tringle, visible au dessin, les deux jantes entre elles.

» Supposons l'appareil en marche.

» Une vitesse relative convenable étant obtenue, nulle cause extérieure ne venant réagir, les ailes tendront à se mouvoir indéfiniment dans les mêmes conditions ; mais si le vent s'élevait, la vitesse du moulin croîtrait comme celle du vent. Ce serait alors le moment d'agir sur le levier décrit plus haut pour diminuer la *prise* des ailes du vent. C'est la mission qu'accomplit un poids *L*, enfilé sur un des bras de ce levier. Effectivement, la force centrifuge croissant comme le carré de la vitesse, agira, dès le premier moment d'accroissement de vitesse, sur le poids régulateur, pour le faire en quelque sorte courir au-devant du mal et ramener la marche à l'uniformité de vitesse.

» Si l'action inverse a lieu, si le vent baisse, la force centrifuge n'agit plus : un ressort spécial, placé dans la direction d'un rayon, vient alors agir sur la jante régulatrice pour ramener les ailes dans la position où elles prennent un maximum de vent.

» Un dernier appendice complète le pouvoir auto-régulateur du moulin, si le vent, au lieu de s'élever progressivement, procédait par secousses, comme cela a lieu pendant les rafales des orages, un poids spécial, toujours en vertu de la force centrifuge, *désembrayerait* le ressort qui pousse les ailes au vent ; ces dernières, rendues libres, présenteraient alors à l'action du vent une surface mince dont aucun mouvement ne pourrait résulter.

» 3° Le troisième perfectionnement introduit dans l'appareil moteur du moulin, contient une solution nouvelle du problème de cinématique suivant : « transmettre dans une direction quelconque le mouvement de rotation d'un axe sur lui-même. » Au lieu de relier l'arbre vertical des meules à l'arbre horizontal de la roue à vent, soit par des engrenages coniques, soit par un *joint-brisé universel*, seuls moyens connus jusqu'à lui, l'inventeur a rattaché ses deux arbres par un ressort à boudin *F*. Il y a des découvertes si simples qu'on les voyant réalisées, on s'imagine les avoir déjà vues. C'est bien le cas pour ce ressort à boudin, — idée toute neuve pourtant, — qui vient, après trois mille ans, compléter la série des machines simples qui sont le treuil, le levier et le coin. Ajoutons-y la *transmission hélicoïdale universelle*, car, s'il plaît à l'inventeur, c'est ainsi que pourra s'appeler sa machine *principe*.

Digitized by Google

» Si nous nous servons de ce mot « principe, » c'est surtout en vue des applications multipliées qui attendent la nouvelle transmission. Les agriculteurs qui possèdent une série de machines agricoles, savent bien ce que leur coûtent d'acquisition et d'entretien les *arbres de transmission*, les poulies, les courroies ; ce qu'ils savent moins peut-être, c'est la force énorme gaspillée dans les frottements des poulies, dans les chocs des engrenages, dans les glissements des courroies. Avec le conducteur héliçoïdal, suppression de ces organes parasites de toute machine. La machine motrice, vapeur, eau ou vent, est reliée directement à l'outil par un agent flexible se prêtant aux déclivités du sol, conduisant à une de ses extrémités la force confiée à l'autre, sans perte, sans bruit, sans choc, dans toute direction possible. Il suffit, en un mot, de citer une machine agricole ou industrielle pour indiquer à l'instant dix cas d'application de cette féconde invention. »

A. Stiennon.

DE L'ACCLIMATATION ET DE LA CONSERVATION D'ARBRES ET D'ARBUSTES A DEMI-RUSTIQUES PENDANT L'HIVER.

On ne saurait croire combien a de l'importance, pour la culture des plantes exotiques de pleine terre, dans nos contrées, la connaissance exacte des climats d'où elles viennent. Les naturalistes-collecteurs qui voyagent dans les pays lointains pour y découvrir ces plantes et nous les envoyer, ne s'attachent peut-être pas assez à faire suivre chacune d'elles d'une note précise et détaillée sur les conditions qu'elles demandent pour réussir ailleurs, et l'indication de la région européenne où elles auraient chance de réussir.

Ils signalent seulement la température moyenne de l'année dans le pays où ils découvrent ces plantes. Ce renseignement, quoique bon, n'est pas suffisant. Il faudrait encore connaître, pour obtenir des résultats très-satisfaisants, la nature du sol et le degré de chaleur qui leur conviennent dans les différentes saisons de l'année, et surtout le maximum de froid et d'humidité de l'air sous les latitudes où elles croissent spontanément.

Avec de tels renseignements on obtiendrait de beaux succès dans la culture de ces plantes, dont la plupart seraient précieuses pour l'or-

Digitized by Google

nementation des parcs et des jardins, et qui périssent souvent dans les essais que l'on fait de leur culture, essais infructueux, faute des renseignements dont je viens de parler.

Cependant, les naturalistes n'ignorent pas qu'on ne peut tenter avec chance de succès l'acclimatation de certaines espèces exotiques que dans des climats dont la température est analogue à celle de la région d'où elles viennent. Il n'est guère possible de modifier la nature d'une plante, puisque chaque espèce possède son organisation spéciale, pour laquelle elle a besoin d'une certaine somme de chaleur, en moyenne, afin d'obtenir son développement normal.

Cependant, on peut y suppléer un peu par quelques soins minutieux de culture. C'est du moins ce qui m'a réussi parfois, dans les essais que j'ai faits sur des plantes à feuilles persistantes, à demi-rustiques, et même quelques autres plus délicates.

Règle générale, un terrain humide gèle toujours à une plus grande profondeur qu'un sol léger, comme un froid sec est toujours mieux supporté par les plantes qu'un froid humide. D'après ces observations, j'ai mis, à la fin de l'automne, au pied de chaque arbre ou arbuste, à demi-rustique, une couche de 12 à 18 centimètres de fumier de litières, de tan ou de feuilles, dans une largeur proportionnée à leur force. Par ce simple moyen, je suis parvenu à préserver leurs radicelles des gelées.

On a souvent conseillé de seringuer certains arbres couverts de verglas, afin de faire tomber ceux-ci avant que le soleil ne vienne les faire fondre, ce qui leur est pernicieux. Ce moyen peut être employé sur quelques plantes précieuses, mais il est impraticable dans la grande culture.

En général, les arbustes verts auxquels on doit apporter le plus de soins pour les préserver des gelées sont ceux dont les rameaux ne sont pas assez aoûtés. Le froid produit une congélation dans la sève, ce qui amène souvent la rupture ou la désorganisation des tissus et la distension des cellules. Alors a lieu la rupture des parties solides et la perte de l'arbre.

TH. DENIS,
Chef de culture du jardin botanique de Lyon.

Digitized by Google

CULTURE DU ROSIER POUR L'ESSENCE.

M. Raybaud-Lange publie dans le *Messager agricole du midi*, sous le titre de *Plantes odoriférantes*, une série de notes sur les plantes cultivées dans la Provence pour en extraire des parfums. Il a commencé par la rose, comme la reine des fleurs. Son article étant trop long pour entrer dans notre cadre, nous l'analysons.

Nous avons maintes fois traité de la culture du rosier, mais jamais au point de vue de son rapport agricole ou commercial, comme essence. Nous pensons que nos lecteurs liront les extraits suivants avec intérêt.

Quatre espèces ou variétés sont cultivées dans le midi comme plantes d'industrie ou à parfum. Ce sont :

1° Le rosier musqué (*Rosa moschata*), espèce vigoureuse, à longs rameaux, dans le genre des *Noisettes*. Ses fleurs sont blanches, en corymbe et très-parfumées.

2° Le rosier de tous les mois (*Rosa damascena*), ou rosier quatre-saisons, c'est-à-dire remontant, que tout le monde connaît.

3° Le rosier à cent feuilles (*R. centifolia*), ou plutôt à cent pétales, vulgairement appelé *rosier cabus*.

4° Le rosier des parfumeurs, ancienne variété non remontante, très-parfumée et qui était connue sous le nom de *Rose de Mai* ou *Lustre d'Eglise*. Sa fleur, rose-violet, est presque simple et très-abondante; ses tiges sont rameuses, touffues et peu élevées; il trace considérablement. Ces rosiers prospèrent beaucoup dans les terrains de Grasse, et l'on pourrait même dire de Toulon à Nice. Ils aiment un sol calcaire ferrugineux, ayant une couche végétale fraîche sans être humide, profonde et une bonne exposition au soleil. Souvent on les met en bordures autour des champs et le long des murailles qui étayent les déclivités nombreuses de ce pays, tandis que les propriétés un peu étendues comportent sa culture en terre-plein.

« L'emplacement destiné au rosier étant choisi, on le défonce pendant l'hiver à la bêche, à une profondeur de $0^m,50$; en mars, on bine à la houe plate ou à la charrue, pour bien nettoyer le sol, puis on rayonne en lignes parallèles, à environ $1^m,25$ l'une de l'autre, et sur leur direction on creuse, à des distances égales de $0^m,50$ à $0^m,60$, de

Digitized by Google

petites fosses de 0m,30 de profondeur, dans chacune desquelles on place un kilogr. et demi de bon fumier d'écurie, que l'on mélange avec la terre latérale, afin que le plançon ne soit pas en contact direct avec l'engrais. La plantation se fait ensuite avec les drageons enlevés aux rosiers déjà en rapport; cet enlèvement doit se faire avec soin et prudence, de sorte que le sujet, tout en conservant du chevelu, ne porte pas tort à la plante mère. On pare les drageons avec un sécateur, en leur enlevant les bifurcations latérales; puis on les rabat à une hauteur moyenne de 0m,50 et on les place, avec une position légèrement inclinée, dans les petites fosses creusées préalablement; on recouvre et on tasse convenablement, ne laissant sortir que deux ou trois yeux, c'est-à-dire une longueur d'environ 0m,10, suivant la force du drageon.

» La première année de la plantation, on se contente de biner toutes les fois qu'il pleut, ou au moins deux fois pendant l'été, pour conserver à l'intérieur du sol une fraîcheur suffisante aux premiers développements. En mars, l'année suivante, on bêche les rosiers comme la vigne, et ils commencent à produire cette même année. Pour forcer l'inflorescence et augmenter les produits, on courbe souvent les rameaux flexibles de ces arbustes, de l'un à l'autre, et on les enlace de manière à former une série de petites arcades; on obtient ainsi plus de fleurs, mais la taille annuelle est difficile, et, la circulation séveuse ayant été gênée, le rosier fait moins de jets nouveaux, et par conséquent diminue en rendement à la saison suivante. Cette méthode n'est réellement profitable que l'année précédant l'arrachage de la plantation; on peut alors forcer l'inflorescence sans aucun danger.

» Le rosier fait ses fleurs sur les pousses de l'année. Dès l'apparition des feuilles, il sort un bouton qui s'allonge; à côté, d'autres se montrent et se branchent avec lui. Les premières roses sont les plus doubles et les plus odorantes; celles qui viennent ensuite sont plus légères et moins estimées. Les rosiers arrosés donnent aussi des fleurs moins parfumées, mais ils produisent davantage. A Grasse, la floraison commence ordinairement en mai, et dure de 30 à 40 jours. Les pluies de février et de mars sont d'un excellent présage pour la récolte des roses, tandis que les sécheresses précoces lui sont préjudiciables.

» La cueillette se fait après le lever du soleil, aussitôt que la rosée de la nuit a disparu. On ne prend que les fleurs épanouies; on les détache

Digitized by Google

au-dessous du calice avec l'ongle, et à mesure on les place dans des corbeilles. Une femme peut ainsi ramasser dans la matinée de 16 à 18 kil. de fleurs, en travaillant jusqu'à 10 heures. Plus tard le soleil étant trop ardent, le parfum des roses diminue, la couleur pâlit, et les acheteurs les refusent. Cette opération se fait ordinairement à forfait, à raison de 50 centimes le kil. pour la cueillette et le transport à la parfumerie.

» On admet généralement qu'un rosier de trois à quatre ans, alors qu'il est dans la force de son produit, peut donner de 2 à 3 hectog. de fleurs dans une saison. En calculant sur 16,000 pieds à l'hectare, on obtient ainsi un produit moyen de 4,000 kil., qui, au prix ordinaire de 0,50 c. le kil., donne un rendement brut de 2,000 fr.

» Après la cueillette des fleurs, la coutume la plus répandue est de tailler aussitôt les rosiers; pourtant, il est aujourd'hui bien des personnes qui renoncent à cette taille immédiate et la renvoient à la fin de l'été, où la main d'œuvre est toujours moins chère qu'au début des travaux agricoles. On a, en outre, constaté que cette taille fatigue moins les sujets et ne nécessite pas une repasse pour enlever les gourmands, opération indispensable lorsque l'on taille tout de suite après la cueillette.

» La taille du rosier est des plus simples; elle consiste principalement à enlever le bois vieux et à ne conserver que des jets de l'année. Il est beaucoup de cultivateurs qui conseillent de ne laisser venir l'arbuste que sur un seul pied, et de dégager les branches du bas, afin d'écarter la tête du sol. Le développement est ainsi plus rapide, la culture plus facile, la production plus considérable et de meilleure qualité. On se borne alors à couper les drageons, les tiges qui ont porté les roses, et le bois mort. Un homme exercé peut tailler 1,000 rosiers de quatre ans dans une journée de travail. Le couronnement est une mauvaise pratique; on l'emploie seulement quand l'arbuste prend un développement anormal; pour l'ordinaire, il arrête la sève et nuit presque toujours à l'arbuste.

» Que la taille soit immédiate ou différée, le rosier a besoin d'être cultivé au pied aussitôt après la cueillette; c'est encore alors qu'on le fume, à raison d'un kilogr. et demi de fumier d'écurie par pied, placé et enterré autour du collet de la plante. Il en est qui prétendent que la fumure est préjudiciable au rosier; elle lui fait pousser outre mesure, disent-ils, des drageons que l'on est ensuite obligé d'enlever, et le rosier

Digitized by Google

s'épuise en pure perte. La production, il est vrai, est plus forte les premières années, mais elle diminue bientôt, et l'arbuste dure moins. L'épuisement proviendrait ainsi de deux sources : la floraison forcée et la pousse des bourgeons que l'on enlève.

» La durée moyenne d'un rosier en grande culture est de dix ans ; on le coupe alors rez-terre, et il fait des rejets dont on peut retirer de bonnes récoltes encore pendant trois à quatre ans.

» Le rosier des parfumeurs redoute un trop grand abaissement de température ; les hivers très-rigoureux le tuent quelquefois, ou du moins brûlent les jeunes tiges ; ce sont surtout les gelées tardives du printemps qui lui sont nuisibles. Quand elles ne détruisent que les premiers boutons, le mal est insensible ; on assure même que la plante n'en donne que plus de fleurs : d'où l'on a conseillé le châtrage de ce bouton à son apparition, pratique peu répandue et dont l'efficacité n'est pas bien constatée. La gelée des pousses latérales est bien plus à craindre, et la récolte alors souvent compromise. Le rosier craint encore les brouillards, dont l'humidité malsaine, pénétrant ses boutons, les fait jaunir et tomber (*nèbla*). Dans les terres légères et sableuses, il est exposé à être dévoré par un ver qui coupe la peau circulairement vers le pied au niveau du sol et le fait mourir, mais il repousse de dessous terre, et la récolte seule de l'année est perdue. Peu de temps après l'apparition de l'oïdium sur la vigne, le même cryptogame s'est montré sur le rosier, dont il attaque les feuilles et le bois sous la forme de taches rouilleuses. Quelquefois l'invasion est si grande, que l'arbuste se dessèche et meurt sous l'étreinte de la maladie.

» Les roses vendues chaque jour par le cultivateur aux parfumeurs de Grasse servent principalement à la fabrication de la pommade. Pour cela on étend les pétales seules de la fleur, dont on enlève les pistils et les étamines, sur une couche de 2 centimètres environ de graisse blanche de porc purifiée et placée sur des cadres de verre. Tous les matins on enlève ces feuilles pour les remplacer par de nouvelles, et l'on continue ainsi pendant quinze ou vingt jours, suivant la bonté des roses et l'intensité d'odeur que l'on veut accumuler sur la graisse.

» Les fleurs qui ne servent pas à la fabrication de la pommade se distillent dans des alambics spéciaux avec une addition d'eau suffisante, et produisent de l'eau de rose, sur laquelle surnage l'huile essentielle ou essence que contient la rose, que l'on recueille avec le plus grand

Digitized by Google

soin, vu son prix élevé. Pour obtenir de l'eau de bonne qualité, il faut ordinairement un kil. de fleur pour chaque kil. d'eau placée dans l'alambic. Dans les années ordinaires, quand il ne pleut pas, 200 kil. de fleurs font 25 grammes d'essence et 200 litres d'eau de rose. Le prix moyen de l'essence est de 12 à 13 fr. les 25 grammes et celui de l'eau de rose de 0 fr. 50 c. le litre. »

LE CHOU DE BRUXELLES,

CHOU-A-JET OU CHOU-ROSETTE.

Nous avons déjà entretenu nos lecteurs de cette plante trop peu connue dans nos contrées, et qui rend des services si importants aux ménages du nord, pays où elle est cultivée avec prédilection. Il est bien supérieur pour sa délicatesse au chou pommé et frisé; aussi leur est-il préféré par les gourmets.

Sa culture est très-simple : on le sème d'avril en juin. On repique les jeunes plants, lorsqu'ils sont assez forts, à la distance d'environ 60 centimètres les uns des autres. Pendant sa croissance, il ne demande que quelques sarclages et binages. Il s'élève à la hauteur de 70 centimètres à 1 mètre, et produit, à l'aisselle de ses feuilles, de petites pommes frisées très-tendres, que l'on cueille à mesure qu'elles grossissent.

Cette récolte dure pendant tout l'hiver; car la plante résiste aux plus fortes gelées.

Nous engageons les ménagères à en faire l'essai en ce moment; elles en trouveront chez quelques marchands de comestibles à un prix comparativement plus élevé que celui des autres ; mais il ne sera pas plus cher, lorsqu'on aura pris l'habitude de le cultiver. On le prépare de plusieurs manières, suivant le goût du consommateur.

MAURICE RIVOIRE, *marchand grainier.*

MOYEN D'OBTENIR DES PETITS POIS DE BONNE HEURE.

Vers la mi-janvier, on construit sous châssis une bonne couche de feuilles, dans laquelle on plonge des pots de 25 centimètres de diamètre, à une même distance entre eux; on sème dans chaque pot

Digitized by Google

2 douzaines de pois en rayon circulaire, et tout autour on plante un rang de petites rames élevées de 33 centimètres au-dessus du sol de la couche. Les poids poussent avec vigueur, s'accrochent et s'appuient aux ramelles. Vers la fin de mars, les tiges pourront avoir 40 centimètres de haut; à cette époque, on les transplantera à demeure en pleine terre, sans craindre que cette opération leur soit nuisible; on les soutiendra à l'aide de baguettes, et l'on aura un mois d'avance sur les primeurs de même espèce les mieux conduites.

A. Soudry,

(Feuille du Cultivateur.) *Agriculteur à Thiétreville (Seine-Inférieure).*

CONDITIONS DE PERFECTIONNEMENT DU FRAISIER.

Une croissance modérée et assez vigoureuse; le pédoncule des feuilles et des fruits court, ferme et solide; un tempérament rustique et acclimaté; une fertilité suffisante; le fruit d'une conformation uniformément ronde, ovale, ovoïde, conique, allongée, ayant la chair ferme et serrée et d'une sapidité relevée; voilà en peu de mots, selon nous, les caractères essentiels qui constituent la perfection d'une variété de fraisier. Ces caractères, quand ils sont réellement propres à une variété de fraisier, s'y produisent, dès qu'un semis ou un coulant est planté avec soin dans un sol et à une situation convenable et qu'il y croît depuis deux ans.

Plus une variété de fraisier, n'importe à qu'elle race elle appartient, se rapproche de ces caractères fondamentaux, pendant les différentes phases de sa croissance et de sa production, la 2e, 3e et 4e année de plantation, plus aussi elle renferme de conditions de perfectionnement.

Les racines fibreuses du fraisier demandent un sol ameubli et divisé par des labours et des engrais appropriés à la nature du terrain. Le sol ne peut être ni trop léger, sec, compact, froid ou humide. Les racines fibreuses résistent à l'humidité, quand elle n'est pas continue. De même que d'autres plantes dont les feuilles et les produits s'élèvent à peine à un pied du sol, les racines du fraisier prennent dans la terre une direction oblique et s'y étendent assez loin et profondément en tous sens. Il serait donc imprudent de bêcher dans une plantation de fraisiers ou de remuer, par la fourche, la terre trop profondément, sous

Digitized by Google

peine d'endommager ou de détruire les racines. Il suffit d'y pratiquer un léger binage ayant pour objet de détruire les mauvaises herbes, et de rendre la superficie du terrain assez perméable, afin que l'engrais liquide, versé au printemps tout autour, puisse pénétrer jusques aux racines obliques et perpendiculaires.

On ne doit pas s'attendre à voir se développer les vrais caractères d'une variété de fraisier, dans sa perfection, si la plantation n'est point faite dans un terrain convenable et à une situation ouverte, et si les plantes ne sont pas suffisamment distancées. On ne s'aperçoit pas, la première année, de l'inconvénient d'une plantation trop rapprochée. Plusieurs inconvénients se font remarquer, la 2e et la 3e année, dès que les plantes présentent des touffes de deux à trois pieds de circonférence.

Il importe de ne jamais perdre de vue que peu de plantes fruitières exigent, comme le fraisier, d'être autant exposées aux influences de la lumière, des rayons solaires et de l'air ambiant, si l'on veut en obtenir un résultat complet. Aussi, n'est-ce que dans ces conditions, qu'il soit possible de juger de la croissance plus ou moins vigoureuse, plus ou moins trapue d'une variété de fraisier. C'est là encore que le pédoncule des feuilles et des fruits présente sa consistance normale.

Le tempérament rustique et acclimaté est constaté par la conservation des plantes dans une situation non abritée, résistant aux transitions de la température pendant l'hiver et au printemps, au moment de sa floraison et de nouer ses fruits. Si le plant souffre des froids, de la chaleur des rayons solaires ou de l'humidité; si les fleurs avortent et ne nouent que partiellement, dans les conditions d'une bonne culture, la variété ne peut être considérée comme parfaitement rustique.

Sous l'influence d'une culture soignée, la fertilité peut être constatée dans un plan à peine âgé d'un an, toutefois cette fertilité ne se prononce avec toute sa force que dans une plantation de deux ou de trois ans. Dès que l'on voit un *coulant*, mis en place au mois de septembre ou d'octobre, produire, le printemps suivant, un pédoncule unique portant 2 ou 2 fruits assez gros et d'une conformation uniforme, on peut induire de ce fait que la variété sera fertile. En effet, l'année suivante, ce pédoncule sera plus solide et portera sur ses pédicelles 7 à 10 fruits. Ces fruits seront généralement plus gros et auront une forme plus accomplie.

Digitized by Google

Quelle que soit la conformation d'une fraise, pourvu qu'elle ait un volume suffisant et régulier, elle plaira à l'œil et satisfera aux règles du goût. Que la chair soit blanche, carnée, rosée, cerise ou carminée, pourvu qu'elle ne renferme dans la contexture aucun filament ; qu'elle soit assez ferme et serrée, remplie d'un jus offrant différentes nuances de saveur, mais d'une sapidité piquante et relevée, la fraise, réunissant ces conditions essentielles, sera considérée comme une perfection.

Pour apprécier avec certitude toutes les qualités constitutives d'une variété de fraisier, il est indispensable de l'étudier, pendant au moins trois années consécutives.

Dans un semis, elles demandent deux années de plus. Ces études s'appliquent aux différentes phases de la croissance et de la production. Il faut examiner le plant avant, pendant et après l'hiver ; au moment de sa floraison, de nouer ses fruits et de leur maturation successive. C'est en présence de 30 à 50 plants de la même variété, et à côté d'autres plantations de variétés méritantes, que l'on doit voir ressortir les perfections tranchées, si elles s'y trouvent.

Dès que l'on est fixé sur les différents mérites d'une variété de fraisier, et qu'il ne reste plus que les qualités du fruit à apprécier définitivement, il importe d'en cueillir le fruit, à différentes reprises : le matin, à midi ou le soir, au moment d'un beau soleil, pendant les grandes chaleurs et au moment d'un ciel couvert ou pluvieux. Si la qualité du fruit persiste, dans toutes ces épreuves, on peut y avoir confiance. Cependant, on ne peut juger de la finesse de la chair et du jus d'une fraise en la dégustant immédiatement après l'avoir cueillie du plant. Il faut la laisser reposer trois à cinq heures. Pendant cet intervalle, conservé dans un endroit aéré, le fruit acquiert plus de délicatesse. La saveur piquante, au moment de la cueillette, est de bonne augure.

Elle annonce pour le moment de la dégustation un goût sucré et vineux. Ces deux qualités réunies forment l'arome, rappelant celui de l'anis, de l'abricot, de la pêche, du melon, de l'ananas ou un mélange de ces goûts.

La saveur sucrée, au moment de la cueillette, se soutient rarement. Elle devient quelques heures après fade ou insipide. Les meilleures fraises sont celles qui conservent le plus longtemps toutes leurs qualités. Pour les conserver plus d'un jour, on doit les cueillir le matin et au moment d'un temps sec.

Digitized by Google

Il est inutile d'ajouter ici, que, dans une culture soignée, faite en vue d'une production de fruits parfaits, on enlève successivement les coulants qui se présentent, et que l'on établit sur la terre, tout autour du plant, une couche légère de paille dès que la floraison du fraisier se prononce.

En supprimant les coulants, on fortifie le plant, et le fruit se formant au-dessus de la paille, est préservé du contact de la terre au moment des fortes pluies. On cueille le fruit, muni de son pétiole qui n'est enlevé qu'au moment de la dégustation.

Parmi les variétés de fraisiers qui existent en ce moment dans les cultures, il y en a fort peu qui réunissent autant de caractères de perfections, tracés dans les lignes précédentes, que celle à laquelle j'ai imposé le nom de *la Constante*. Obtenu de semis, dans mes jardins, ce plant, âgé de 18 mois seulement, montra ses premiers fruits le 10 juin de 1854. Après avoir éprouvé les premiers coulants, pendant deux années consécutives, dans différentes sortes de terrain, et reconnu que ses caractères se produisaient partout avec une fidélité incontestable, je me suis arrêté à cette dénomination. Depuis cette époque, il en a été fourni des coulants enracinés en tous pays. D'après les rapports qui m'ont été faits par mes correspondants, cette variété a réussi partout aussi bien que dans mes jardins. J. DE JONGHE.

LE CAMELLIA NUANCÉ DE BLEU.

En 1845, si nous avons bonne mémoire, un petit phénomène végétal se produisit dans une serre d'amateur, aux environs de Lyon. Le camellia *imbricata rubra* donna des fleurs très-nuancées de bleu, et on en parla beaucoup dans le monde horticole : les uns pour prôner l'accident, les autres pour s'en moquer. Une fleur ainsi nuancée eut même les honneurs de l'illustration. Elle figura dans une publication horticole comme *variété*, sous le patronage de la Société d'Horticulture de Lyon. Depuis lors, on n'en avait plus entendu parler, et le phénomène avait même été mis sur les larges épaules du charlatanisme horticole, qui, malheureusement, empiète trop souvent sur le charlatanisme chirurgical.

Cependant, le même accident vient de se reproduire d'une manière identique, après un intervalle de seize ans, sur la même variété de

Digitized by Google

camellia, dans les serres d'un de nos bons horticulteurs, M. Schmitt, de Vaise. Le 5 janvier courant, nous y avons cueilli une fleur très-pleine, très-imbriquée et bien nuancée de rose, de rouge et de bleu, sur un fort pied d'*imbricata rubra*. D'autres fleurs se faisaient remarquer par les mêmes nuances, sur d'autres pieds de la même variété, dans le même massif; ce n'était donc pas un accident isolé.

Plusieurs praticiens attribuent cet accident non fixé, quoique répété, à la composition de la terre de bruyère dans laquelle croissent les camellias de M. Schmitt. Elle vient de Tassin, près Charbonnières, dont le sol est très-ferrugineux. La nature délicate et variable de l'*imbricata rubra* se prête beaucoup aux métamorphoses de coloris. Celui-ci a donc pu subir aisément l'influence de la terre ferrugineuse, colorante. L'atmosphère y a peut-être aussi contribué; elle a pu se trouver en janvier 1861 dans les mêmes conditions, chez M. Schmitt, qu'en janvier 1845 chez M. Lacène. Et puis, nous savons que le prédécesseur de M. Schmitt avait greffé un certain nombre de sujets qui avaient donné des fleurs bleuâtres chez M. Lacène en 1845. Or, nous ne voyons pas pourquoi une plante ne produirait pas une seconde ou troisième fois un accident qu'elle a déjà produit, si elle se retrouve dans les mêmes conditions, quelles qu'elles soient.

J. Cherpin.

PLUS DE CHENILLES.

Un arboriculteur, nommé Charles Rogé, a trouvé un moyen bien simple et bien efficace, suivant lui, pour détruire les chenilles de ses grands arbres. Il remplit de charbons ardents un réchaud portatif, qu'il place sous ses poiriers, pommiers ou autres arbres, couverts de chenilles. Il jette sur le charbon un peu de résine en poudre et un peu de soufre aussi en poudre. Il *promène* sous l'arbre le réchaud d'où s'échappe une épaisse fumée qui s'élève dans les branches et asphyxie les chenilles qui s'y trouvent. Celles qui restent sont mortes. Il faut, pour agir efficacement, choisir un temps calme. On répète l'opération après quelques jours afin de compléter, si c'est nécessaire, la destruction des chenilles.

Nous reprendrons dans nos prochains numéros nos Veillées horticoles, interrompues par le Jour de l'An.

J. Cherpin, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. Bourdy, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

VEILLÉES HORTICOLES.

(2me causerie.)

DU POIRIER GREFFÉ SUR FRANC.

Nous avons assisté récemment à une petite réunion d'horticulteurs-praticiens, fort intelligents et très-expérimentés. On s'y est occupé des poiriers greffés sur franc, question usée en théorie, mais qui, dans la pratique, présente toujours quelques côtés inaperçus. Si nous avons bonne mémoire, on a parlé comme il suit, sans prétention, à bâtons rompus.

Si l'on voulait faire un verger-modèle, de longue durée, on procéderait tout autrement qu'on ne le fait d'habitude. On commencerait par choisir un bon site à l'abri des vents et des gelées blanches, un sol argilo-calcaire et non granitique, plutôt frais que sec; on le défoncerait à 80 centimètres, en le fumant comme si l'on voulait planter de la vigne.

Au lieu d'y mettre des poiriers ou pommiers de cinq ou six ans, venus en pépinière, on y planterait des sauvageons (pourettes) d'un an, ou même des pépins. Lorsque les jeunes sujets, enracinés dans le sol dès leur enfance, seraient assez gros, on leur appliquerait des greffes des meilleures variétés de plein vent. On tiendrait le sol soigneusement biné ou sarclé, surtout autour des jeunes arbres que l'on dirigerait verticalement à l'aide de tuteurs, et que l'on préserverait des morsures d'animaux domestiques en les entourant d'épines.

Au bout de dix ou douze ans, on commencerait à cueillir sur les jeunes arbres quelques fruits beaux et excellents. La cueillette serait d'année en année plus abondante et durerait plus d'un siècle.

Mais, aujourd'hui, on plante plutôt pour soi que pour la postérité. On veut jouir de ses travaux avant de mourir, et l'on n'a peut-être pas grand tort, surtout si l'on est sur le déclin de l'âge.

Entreprendre des travaux de plantations séculaires est un privilége qu'il faut laisser à la jeunesse; nous venons de lui indiquer la marche à suivre. Arrivons maintenant d'une enjambée aux arbres de pépinières pour plein vent, pyramide, *colonne* (synonyme de fuseau), espalier et contre-espalier, les seuls qui conviennent à notre âge.

N'oublions pas que, dans une précédente causerie (numéro de dé-

Digitized by Google

cembre 1861) nous avons indiqué les variétés qui réussissent le mieux, greffées sur cognassiers, et qu'il ne s'agit, en ce moment, que des variétés auxquelles la greffe sur franc convient.

Nous avons dit, en commençant, la nature et le défoncement du sol qu'exige une bonne plantation de poiriers greffés sur franc. Nous ajouterons qu'il faut choisir dans les pépinières des sujets sains, vigoureux et droits, pour verger, et que les terrains légers, exposés à la sécheresse ne leur conviennent nullement.

Les variétés vigoureuses, à rameaux divariqués (allongés, flexueux), ne peuvent faire de beaux arbres qu'en plein vent et en espalier.

Les principales de ces variétés sont : *Epargne, Beurré Giffard, Beurré d'Amanlis, Bon-Chrétien d'hiver, Triomphe de Jodoigne, Beurré de Luçon, Doyenné gris,* etc.

Les variétés préférables pour plein vent sont les plus vigoureuses, telles que celles que nous venons de citer, auxquelles il faut ajouter les suivantes, à fruits petits ou moyens, abondants, excellents, cuits ou crus : *St-Jean, Louise-Bonne-d'Avranches, Bergamotte Esperen, Certeau d'automne (Cuisse-Dame), Martin-sec, Beurré Goubault, Saint-Michel-Archange, Soldat-Laboureur, Vauquelin,* etc.

Quelques variétés à fruits gros ou très-gros peuvent également réussir en plein vent, pourvu qu'elles soient plantées à l'abri des orages, et que le pédoncule de leurs fruits soit plutôt allongé que court. Les fruits à pédoncule court sont plus sujets à se détacher du rameau, dans le frottement des branches agitées par le vent, que ceux à pédoncule long; ces derniers se balancent et tombent moins.

Les principales de ces variétés à gros fruits pour plein vent sont :

Conseiller à la Cour, Bon-Chrétien William, Curé, Fondante des bois, Diel, Beurré d'Hardempont, Catillat, Rateau Gris (Poire-livre), etc.

Les poiriers en espalier ou contre-espalier produisent généralement des fruits plus beaux, meilleurs et en plus grande quantité que ceux en pyramide ou colonne. A l'abri des vents, exposés au soleil, ils reçoivent moins de secousses, plus de lumière et de chaleur, et mûrissent bien leurs fruits.

Les variétés peu vigoureuses et très-fertiles sont plus propres à former des pyramides et des colonnes que les autres. Telles sont :

Beurré Clairgeau, Beurré d'Aremberg, Fondante de Noël, Beurré d'Apremont, Bon-Chrétien Napoléon, Beurré Bretonneau, Doyenné d'hiver, etc.

Digitized by Google

Dès le mois de juin, il faut avoir soin de sarcler la terre à l'entour des arbres et de la couvrir d'une couche de fumier plus ou moins épaisse, si l'on veut cueillir en automne de beaux et bons fruits. Cette couche maintiendra constamment la fraîcheur de la terre, et empêchera les interruptions de sève, qui sont si nuisibles au développement des fruits et à leur qualité; elle donnera en outre aux arbres une nourriture supplémentaire, qui contribuera à la grosseur et à la bonne qualité de ses fruits.

Règle générale : des arbres chétifs, ou en souffrance, ne peuvent produire que des fruits chétifs, chancreux, pierreux.

Autrefois on avait l'habitude de planter des arbres pour pyramide, dans les plates-bandes, le long des allées de jardin. On y trouve aujourd'hui de graves inconvénients : ces arbres nuisent à l'aspect des autres plantations ; ils empiètent sur les sentiers, malgré la taille à laquelle ils sont assujettis ; ils étouffent les autres plantes du voisinage. En bêchant les plates-bandes ils embarrassent, et on détruit leurs radicelles à la surface du sol, celles que l'on considère comme nourricières des fruits. Privés de ces radicelles, les arbres des plates-bandes pivotent et poussent en bois plutôt qu'en fruits.

Il est donc préférable d'abandonner entièrement les plates-bandes aux plantes florales, et de grouper les arbres fruitiers en buissonnier, dans un endroit bien exposé et abrité. Alors on les dirige en pyramide ou en colonne : en pyramide, espacés de 3 mètres environ s'ils sont tant soit peu exposés au vent ; en colonne, espacés de 2 mètres, s'ils n'ont pas à souffrir des orages.

En général, il faut planter à une exposition chaude les variétés très-précoces et très-tardives, et à une exposition froide, les variétés d'automne, afin de retarder la maturation de leurs fruits qui, par ce moyen, se conservent plus longtemps.

Les arbres sur franc sont plus longtemps à se mettre à fruits que ceux sur cognassier, mais ils durent davantage.

J. Cherpin.

Digitized by Google

LES CHOUX-NAVETS ET LES CHOUX-RAVES.

On donne ordinairement la dénomination du *Chou-Navet* à des plantes de la famille des crucifères qui, par leurs feuilles, leurs tiges et leurs fleurs, ressemblent au chou (*Brassica*) et qui, par la forme et le goût de leurs racines, se rapprochent beaucoup du navet (*Napus*). Nous cultivons dans cette première catégorie, le *Chou-Navet* proprement dit, le *Rutabaga* collet rose et le *Rutabaga* collet bronzé. Ces racines sont toutes comestibles ; on peut les employer dans l'alimentation ; mais elles sont précieuses surtout dans les grandes cultures, parce qu'elles sont rustiques, se conservent pour l'hiver et plaisent beaucoup aux bœufs et aux vaches que les frimats retiennent à l'étable.

Les procédés de culture sont les mêmes que pour tous les autres navets. Je dirai seulement que le Rutabaga vient mal dans un sol calcaire même assez profond, qu'il lui faut une terre schisteuse ou granitique, une atmosphère humide et quelques engrais. Il résiste parfaitement au froid ; mais il est mieux de l'arracher aux premières gelées et de l'entasser dans la grange. On peut ainsi le donner à toute heure, il est sous la main, il y a tout au moins économie de temps.

Quant au chou-rave, je ne sais trop à quel végétal attribuer ce nom. La rave (*rapa*) pousse en terre une racine succulente et charnue comme le navet, et je n'en connais aucune variété dont les feuilles se rapprochent plus ou moins de celles du chou. Je sais bien que l'on donne quelquefois la dénomination de chou-rave (*caulo-rapa*) à certaines espèces de choux qui produisent au-dessus du collet, et par conséquent hors de terre, un renflement charnu, de forme sphérique, sur lequel sont insérées les feuilles ; mais, n'en déplaise aux botanistes comme aux agriculteurs, je ne vois rien dans l'aspect et les caractères de cette plante qui puisse motiver, qui puisse autoriser même l'épithète de *chou-rave*. Quelques jardiniers, pour se faire comprendre, disent *chou-rave sur terre*, quatre mots pour désigner un légume. C'est un peu long, et, de plus, ces mots semblent offrir une contradiction. *Rave* ou *radis* porte avec lui l'idée de racine, et *sur terre* est là pour exprimer que le renflement est au-dessus de la racine.

D'autres, enfin, disent *chou-boule ;* je crois que ces derniers ont raison. Si vous examinez, en effet, la plante dont il s'agit, vous

Digitized by Google

verrez que le renflement est parfaitement rond, qu'il n'a rien de commun avec la racine, qu'il est placé bien au-dessus du collet, qu'il porte des feuilles, qu'il est revêtu d'une écorce semblable à celles de tous les autres choux, qu'il fait partie de la tige et qu'il en a tous les caractères; en un mot, c'est une tige renflée, applatie, et dont la moëlle est dilatée outre mesure; c'est une boule.

J'ai plusieurs fois cultivé des *choux-boule*. Ils sont excellents quand ils sont jeunes; j'ai fait des observations et j'ai fini par penser que cette intéressante variété venait en ligne directe de notre grand chou-moëlle de Vendée; vous riez ? veuillez pourtant examiner avec moi la tige du chou-moëlle. Nous trouvons d'abord un renflement très-prononcé, vers le milieu surtout; puis vous remarquerez l'insertion des feuilles sur cette tige, la nature de l'écorce, l'aspect et le goût des matières charnues qu'elle recouvre. Si maintenant nous retournons au chou-boule nous voyons un renflement beaucoup plus court, plus applati; mais l'insertion des feuilles est exactement la même, l'écorce et la partie charnue sont aussi de même nature, c'est un chou-moëlle comprimé. Voulez-vous pousser plus loin ces observations, visitons ensemble un carré de choux-boule; nous y trouverons des tiges parfaitement sphériques et de forme régulière, c'est la variété pure, mais nous y rencontrerons aussi des sujets dégénérés. Or, en quoi consiste cette dégénérescence? Dans l'allongement de la tige qui reprend son essor et qui se dirige en toute hâte vers le ciel; l'insertion des feuilles s'éloigne, l'écorce est moins unie, la partie charnue moins succulente, moins tendre. Dès la première année, cet allongement peut atteindre 12 centimètres, et si vous semez de la graine récoltée sur ces choux ainsi dégénérés, vous aurez l'année suivante des tiges de 20 à 25 centimètres de hauteur.

Quoi qu'il en soit, les choux-boule, je persiste à les nommer ainsi, sont précieux pour le jardin de la ferme et de la maison de campagne, à cause de leur rusticité, de leur conservation facile et de leur goût agréable. Nous en cultivons le plus ordinairement une variété principale, le chou-boule blanc, et deux sous-variétés, le chou-boule violet, et le violet hâtif de Vienne. Le chou-boule blanc vient quelquefois très-gros, j'en ai vu dont la boule avait 22 centimètres de diamètre; il est peut-être moins délicat et moins tendre que le violet. Le hâtif de Vienne reste plus petit que les deux autres; mais il pousse rapidement et se distingue par une chair très-tendre et très-fine de goût.

Digitized by Google

On sème en avril sur des planches bien terreautées; on plante en juillet, et si l'on peut donner quelques arrosements, la boule est déjà grosse en septembre, on peut la manger; mais quand on veut des choux-boule d'hiver, on sème en mai, on plante en août, puis on laisse grossir la boule jusqu'aux premières gelées. A ce moment on arrache pour serrer dans des caves, des celliers ou des serres, et, de cette façon, on mange des choux-boule pendant tout l'hiver.

Il est utile de prévenir la ménagère que le chou-boule est recouvert d'une écorce très-épaisse, et qu'il faut le peler à un centimètre environ de profondeur. Mis au pot, il remplace le chou et le navet; bouilli dans l'eau avec un peu de sel, il est fort bon si on le coupe en rouelles, ou si on l'écrase pour y ajouter du beurre. On peut encore le préparer à la sauce blanche, à l'huile et au vinaigre, ou bien enfin le faire frire dans la poêle. Du reste, il conserve partout son goût de chou et se distingue parfaitement de la rave ou du navet. Quand il est préparé par une cuisinière habile et qu'on le sert à la sauce blanche, ou bien avec l'huile et le vinaigre, on croirait manger le coton tendre et savoureux du chou-fleur.

B. Boncenne.

LES AMARYLLIS ET LEUR CULTURE.

La famille des Amaryllidées renferme les plus belles variétés de plantes à bulbes. Elles produisent des fleurs élégantes, à différentes époques de l'année, et elles charment l'amateur par la richesse de leur coloris et par leur port majestueux.

Cette belle famille est divisée en plusieurs genres, dont les *Crynum* et les Amaryllis se distinguent le plus, particulièrement la dernière sous-division, qui est formée de celles introduites du cap de Bonne-Espérance, de celles de l'Amérique du Nord, pour la serre froide, et, en outre, de celles du Brésil et des Indes Occidentales, pour la serre chaude.

On croit généralement que ces dernières offrent plus de difficultés à la culture; je vais en dire quelques mots.

Il y a deux choses très-importantes à observer dans cette culture : d'abord, il faut bien choisir le moment du repos de la plante, éviter ensuite que les feuilles ne paraissent pas en même temps que la fleur, qui serait affaiblie par les premières.

Digitized by Google

Dans les magnifiques serres de Berlin (Prusse), on peut voir souvent des groupes réunis de quelques centaines de plantes, dont l'œil ne se lasse pas d'admirer les riches couleurs, depuis le rouge, jusqu'au rouge rubanné, vert, blanc, etc.

La marche à suivre, qui m'a toujours donné un résultat satisfaisant, est la suivante :

Enterrer les plantes, après la floraison, sur une couche tiède dans la serre chaude, arroser modérément, afin que les jeunes racines se fortifient, pour être plantées, au mois d'avril ou de mai, sur une couche chaude et chargée de 40 à 50 centimètres de terreau et de terre de bruyère, en ayant soin de cacher la bulbe sous terre. Après la plantation, il faut les arroser fortement avec de l'eau tiède, et ensuite selon que le besoin l'exige.

Comme les nuits, dans cette saison, offrent encore de brusques changements de température, on tiendra les bâches couvertes de paillassons, et, dans la journée, on garantira les feuilles des forts rayons du soleil. On ne donnera de l'air que quand ce sera bien urgent.

Ce traitement sera consciencieusement observé jusqu'au mois d'août, où l'on peut commencer à laisser les plantes sans ombrage, et à leur donner beaucoup d'air, pour que la bulbe puisse complétement mûrir.

Dans le courant du mois d'octobre, on relève les plantes en les mettant en pots, bien entendu, la bulbe étant hors de terre et bien nettoyée. Les feuilles seront coupées à 10 centimètres de terre.

A partir de ce moment commence le repos des Amaryllis ; elles restent tout à fait sèches jusqu'à ce qu'elles montrent leurs tiges florales ; alors on les rempote dans de la terre sèche, composée de terreau de feuilles, de terre de bruyère et de décomposition de bois. La bulbe ainsi rempotée sera placée dans un endroit sec et chaud, au moins de 15 à 17 degrés de chaleur, sans être arrosée. Lorsque la tige florale paraît à la fin de janvier, et qu'elle est assez haute, on commence d'abord à mouiller légèrement, jusqu'au moment où la fleur s'ouvre, ensuite l'arrosage doit être de nouveau beaucoup diminué, pour que les feuilles ne paraissent pas trop, ce qui nuirait à la splendeur de la fleur. Les sujets ainsi traités récompenseront pleinement le jardinier de ses soins ; car des semis de deux ans fleurissent en général très-bien.

Pendant la floraison on peut féconder les fleurs entre elles, ou avec d'autres genres de la même famille.

Les plus remarquables variétés sont les suivantes :

Digitized by Google

Amaryllis striata, vitata, var. *vitata formosa, Frédéric-Guillaume IV, Pie IX, Nimphœa, Rosabella, Nobilis, Striata maxima, Werdlandii, Sapho, princesse Liegnitz, Verdii, Humboldti, Juccarinii, Wibbelii, Appollo, duc de Cambridge, Ottonis, John's I, Vpeciosa, Empereur Alexandre,* dont la fleur mesure 12 centimètres de diamètre.

CHARLES DEINES,
à St-Rambert-l'Ile-Barbe.

DES SEMAILLES PRÉCOCES DE GRAINES FLORALES ET POTAGÈRES.

On a déjà beaucoup parlé des moyens à employer pour faire de bonnes semailles horticoles au printemps, c'est-à-dire pour obtenir une bonne germination des graines confiées à la terre, et un développement rapide des jeunes plants issus de ces graines. Mais, de même que le jardinier renouvelle chaque année ses semailles en y apportant quelques améliorations, s'il est intelligent et soigneux, l'écrivain amateur est appelé chaque printemps à constater et à recommander ces améliorations, en vue du progrès horticole.

Revenons donc sans hésitation sur ce que nous avons pu dire dans nos précédents numéros, des moyens à employer pour semer efficacement les petites graines dès les premiers jours du printemps, en y ajoutant ce que l'observation et la pratique a pu nous enseigner.

Règle générale, il ne faut pas trop se presser de semer en pleine terre les graines de plantes tant soit peu délicates, soit florales, soit potagères, soit fourragères. Il vaut mieux attendre pour cette opération que le beau temps se soit sûrement annoncé. Alors, elles lèvent plus vite, en plus grand nombre, et les jeunes plants se développent avec plus de vigueur.

Si l'on sème trop tôt, on a à craindre l'effet pernicieux des pluies froides, des giboulées, des gelées tardives, etc., et l'on est souvent obligé de semer une seconde fois. Alors, au lieu d'être en avant, on se trouve en retard.

Cependant, sur la fin de mars, on pourra commencer à semer en plates-bandes, au levant ou au midi, à l'abri d'un mur.

On choisira pour cette opération un temps sec et calme. On défoncera le terrain à 30 centimètres de profondeur environ, en enfouissant une

Digitized by Google

certaine quantité de bon fumier. Quelques personnes emploient du terreau, d'autres préfèrent un fumier sortant de l'étable, et par conséquent chaud. Dans ce dernier cas, les graines germent plus vite à cause de l'action de la chaleur.

Lorsque le terrain sera bêché, on émiettera les petites mottes avec le rateau ou la main, puis on sèmera les graines avec le pouce et l'index de la main droite, en les espaçant aussi régulièremeut que possible. Il faut éviter d'en répandre trop abondamment. Lorsque les plants lèvent trop serrés ils se nuisent ou s'étiolent.

Quelques personnes mêlent les graines fines avec de la poussière pour les semer plus régulièrement et moins jointes. C'est une bonne méthode.

On passe ensuite légèrement le rateau sur le semis, et on y répand, avec un tamis un peu grossier, du terreau passé au crible. Plus les graines sont petites, moins la couche de terreau doit être épaisse. L'épaisseur peut varier d'un millimètre à un centimètre.

On recouvre ensuite ce terreau d'une couche de fumier pailleux, fin, et on aplatit le semis avec le revers d'une pelle. Ici, cette pelle remplace le rouleau usité dans les grandes semailles de l'agriculture.

On arrose ensuite assez copieusement avec le pommeau de l'arrosoir.

Si l'on a des chiens, des chats, des poules, etc., il est indispensable de couvrir le semis de branches ou de rameaux épineux jusqu'à ce que les plants soient forts.

Si, dans le voisinage du semis, il y a des taupes, des rats, des courtillières, etc., il faut renoncer à semer eu pleine terre. Le sol fraichement remué, le fumier, les graines, la fraîcheur de l'arrosage sont autant d'appâts pour ces animaux destructeurs, ennemis impitoyables du jardinier,

Dans ce cas, il faut se résoudre à semer en caisses ou en terrines.

On choisit des caisses dont le fond n'ait pas de larges fentes et l'on met sur les trous du fond des terrines des débris de vases. Il importe que les insectes ne puissent y pénétrer, mais que l'eau de la pluie ou des arrosages puisse s'écouler.

Il est même avantageux de mettre au fond des caisses ou terrines un ou deux centimètres de sable grossier ou de débris de pots, pour servir de drainage au semis.

On peut ensuite enfoncer dans la terre jusqu'à 2 ou 3 centimètres du bord ces caisses ou terrines, et les couvrir d'épines ou de

Digitized by Google

cloches à melon. Mais il faut que ces cloches soient ouvertes à la partie supérieure, ou qu'elles soient tenues soulevées en bas, par coté, avec une petite pierre ou un petit morceau de bois pour la circulation de l'air.

Si quelques amateurs ont hâte de voir lever de bonne heure leurs graines pour jouir plutôt de la floraison et de la fructification de leurs plantes annuelles, il faut renoncer aux moyens dont nous venons de parler et mettre en usage les suivants :

Il faut qu'ils se procurent une petite bâche.

On peut en construire une avec quatre morceaux de planche ordinaire et des dimensions suivantes :

1° Celle de derrière, d'environ 40 ou 50 centimètres de hauteur et de 2 ou 3 mètres de longueur ;

2° Celle de devant, de 20 à 25 centimètres de hauteur et de la même longueur;

3° Celles de côté, coupées en biais dans leur longueur, de 1 mètre 30 centimètres, afin qu'à chaque bout elles s'adaptent à la planche de derrière et à celle de devant, différentes dans leur largeur, et forment ensemble une caisse oblongue à pan incliné.

Cette caisse est sans fond.

Elle a un couvercle vitré, nommé châssis.

L'ensemble de ces pièces forme une *bâche* de jardinier.

On peut, bien entendu, en faire de toutes les dimensions. Celle que nous venons d'indiquer est tout simplement pour faire lever de bonne heure les graines semées en plate-bande, en caisse ou en terrine.

Lorsqu'on a cette bâche, on fait un trou de la même dimension dans un endroit bien exposé, comme nous l'avons dit en commençant; on remplit ce trou de 60 à 80 centimètres de profondeur de fumier neuf, sortant de l'étable,—fumier de cheval.—On tasse bien ce fumier, on l'arrose abondamment et on le recouvre de 20 à 30 centimètres de terre,—celle sortie du trou;— on enfonce dans cette terre la caisse ou la terrine, et l'on place la bâche sur le semis.

On lève de temps en temps le châssis à 10, 20, 30 centimètres, pendant le jour, pour arroser et aérer le semis. Lorsque les graines sont levées, on garantit les jeunes plants contre les chauds rayons du soleil, en mettant sur le châssis un petit treillage mobile, ou de simples petites branches de bois bien ramifiées.

Enfin, lorsque les plants sont forts, on les acclimate peu à peu, et on les repique en plante-bande ou en corbeille. J. CHERPIN.

Digitized by Google

Petunia Bleu impérial.

nouveau gain de Mr. Bouchartat aîné

Digitized by Google

Fig. VII n° de Février

VILLE DE LYON
Bibliothèque nationale des Arts

Digitized by Google

PÉTUNIA A FLEUR DOUBLE. — BLEU IMPÉRIAL.

(Planche VII.)

Le Pétunia figuré ci-contre est un gain nouveau de M. Boucharlat aîné, si heureux dans ses semis de plantes herbacées, dites, en termes de jardinage, *plantes molles*.

En nous rappelant la première variété à fleur double qui parut à Lyon, il y a une dizaine d'années, et nous fut présentée pour la faire peindre et figurer dans le journal qui a précédé *la Revue des Jardins et des Champs*, nous sommes étonné du progrès qu'a fait ce genre de plantes. Cela nous donne, en outre, la mesure du degré d'amélioration auquel pourront atteindre nos horticulteurs dans la culture d'autres plantes, s'ils s'y livrent avec soin.

Le premier Pétunia double, dû au hasard, — on attribue généralement au hasard ce que l'on ne peut pas s'expliquer, — était d'un blanc.... malpropre. Ses pétales étaient *chiffonnés;* la fleur en elle-même n'avait rien d'agréable; c'était un petit phénomène, voilà tout. Nous ne jugeâmes pas à propos de conserver sa figure, et aujourd'hui il est déjà oublié. On ne le voit plus dans les jardins. Cependant, il a laissé une race déjà nombreuse et remarquable qui tend d'année en année à s'annoblir. La varieté *Bleu impérial* est la dernière venue.

Voici la description qu'en a faite son obtenteur, et nous la reconnaissons exacte :

« Fleurs doubles, de 10 centimètres de diamètre, d'un bleu azuré clair au commencement de leur épanouissement, passant graduellement au bleu indigo, velouté, et devenant de plus en plus foncé au déclin de leur floraison. La plante est à beau feuillage, vert clair, à structure raide et à grosses branches vigoureuses (1). »

Nous ajouterons qu'elle fera un bel effet en serre, ou en massif en pleine terre.

On nous demandera sans doute :

Les Pétunias doubles portent donc des graines, puisqu'ils se multiplient pas semence ?

Nous répondrons : Les Pétunias doubles n'ont pas d'ovules ou graines dans l'ovaire, et ils sont par conséquent inféconds. Cependant ils se perpétuent par semis.

---

(1) Prix : 10 fr. l'exemplaire; 20 fr. 3 exemplaires; livrables le 1er mars prochain.

Digitized by Google

C'est tout simplement un petit mystère que nous allons tâcher d'expliquer en quelques mots :

Les variétés à fleurs doubles n'ont pas d'ovules, mais elles possèdent des étamines dont les anthères sont chargés de pollen (poussière fécondante). C'est ce pollen qui, transporté en temps opportun et avec habileté sur le stigmate du pistil d'une fleur simple, de choix, féconde celle-ci et lui fait donner des graines à fleurs doubles. — C'est ce qu'on appelle fécondation artificielle. La variété *Bleu impérial* est le résultat ou plutôt le succès d'une telle opération. J. CHERPIN.

LA TAILLE DE LA VIGNE

SUIVANT LA MÉTHODE DU DOCTEUR J. GUYOT.

Toute personne un peu versée dans la viticulture, qui lira attentivement l'ouvrage du docteur Guyot sur la culture de la vigne et la vinification, sera forcée de convenir qu'il est le fruit de la pratique et de la science réunies. Ce n'est point un de ces ouvrages d'agriculteurs de cabinet, dont les beaux discours et les belles phrases nous séduisent, mais ne nous apprennent rien. Là, tout ce qui a rapport à la vigne est traité à fond, toutes les objections sont prévues, et, si elles ne sont pas toujours victorieusement réfutées, l'opinion émise est toujours marquée au coin du bon sens et de la raison. Aussi, depuis la première publication de cet ouvrage, de nombreuses expériences faites sur plusienrs points de la France, entre les diverses méthodes de l'ancienne culture et celle préconisée par l'éminent auteur, semblent donner à cette dernière un avantage incontestable, quant à l'abondance et à la qualité du produit.

Ce système consiste à planter à un mètre en tout sens des crossettes enracinées ou non enracinées, qui seront maintenues en lignes basses et sur souche. Chaque cep porte chaque année au moins une branche à bois, taillée à deux ou trois yeux, et une branche à fruit, pourvue de cinq à six bourgeons, couchée horizontalement et attachée à un échalas ou à un fil de fer tendu dans la direction du nord au sud. Les pampres de la branche à fruit, lors de leur développement sont palissés à un second fil de fer placé à quarante centimètres au-dessus du premier et pincés au-dessus de la sixième feuille, tandis que ceux de la branche à bois sont maintenus dans une position verticale contre un échalas

Digitized by Google

sans aucun pincement; ils sont destinés à fournir la branche à fruit de l'année suivante, que l'on choisit sur le sarment le mieux constitué. Les engrais sont employés en raison directe des grappes que l'on veut obtenir, et en raison inverse de la fertilité du sol. Trois fois par saison, les pampres ou rameaux herbacés sont palissés et rognés avec soin, et le cep débarrassé de tous les pampres inutiles; binages ou cultures superficielles multiples, cultures profondes, rares. Partout où le vin peut atteindre une moyenne de 30 fr. l'hectolitre, les vignes doivent être paillassonnées, c'est-à-dire garanties par des paillassons de 40 centimètres de largeur, afin de les préserver de la gelée, de la coulure et de la grêle.

Si ce système a rencontré de nombreux contradicteurs, il a aussi trouvé beaucoup de propriétaires amateurs du progrès qui, séduits par les beaux résultats qu'on leur fait entrevoir, essayent en grand ou en petit de la nouvelle méthode. Devra-t-elle être admise en son entier, telle qu'elle est décrite par son auteur, ou simplifiée suivant les vignobles, les expositions, la nature du plant ou du terrain? C'est ce que l'expérience prouvera, elle seule est sûre de ne pas se tromper. Quant à moi, je crois qu'il serait imprudent d'abandonner nos plants et notre mode de culture dans nos vignobles du Beaujolais, avant d'avoir fait des essais comparatifs dans des conditions absolument identiques, afin de constater si dans le même espace de terrain le Gamai noir ou petit Gamai beaujolais, qui se plante à soixante et dix centimètres sur un mètre en quinconce, ne produira pas autant que le Pineau planté à un mètre en tout sens et conduit d'après le système Guyot; si les plus grands frais que nécessitent ce dernier n'absorberaient pas la plus grande quantité de vin qu'il pourra produire; enfin, si les vignes conduites de cette manière ne seront pas plus vite épuisées. Il est vrai que pour parer à cet inconvénient il est de première condition de planter à un mètre en tout sens pour que le cep puisse s'étendre davantage, prendre une plus grande quantité de nourriture, et par conséquent produire plus de fruits. Cette distance me paraît très-convenable, et je crois qu'une des principales causes du peu de durée de nos plantations c'est le trop grand rapprochement des souches entre elles; il est à croire qu'en plantant à un mètre en tout sens nous obtiendrions des ceps plus forts, plus vigoureux, mieux constitués, que nous pourrions charger davantage qui produiraient tout autant que s'ils étaient plantés à soixante et dix centimètres sur un mètre et dureraient plus longtemps.

Digitized by Google

Il est incontestable que la culture de la vigne en basse tige et en ligne droite est la plus avantageuse, soit parce qu'elle donne plus de facilités pour la culture à la main, ou par les bêtes de trait, là où l'éloignement des cépages le permet, soit pour le transport de l'engrais et de la vendange, soit encore parce que l'air circule avec plus de facilité dans les vignes où chaque rang de ceps est séparé par un sentier, que dans celles qui sont plantées pêle-mêle ou en désordre, où les pampres entrelacés ne permettent pas au soleil de mûrir le raisin et de réchauffer la terre. La taille employée par ce système sur le Pineau ou Noirien est certainement plus rationnelle et peut-être aussi économique que celle qui se pratique en Bourgogne. La branche à fruit, par sa position horizontale, permet à chaque bourgeon de prendre une égale quantité de sève, ce qui n'a pas lieu lorsque cette même branche est dans une position verticale, comme cela se pratique dans la Côte-d'Or, ou lorsqu'elle est recourbée en arceau, comme nous le faisons dans le Beaujolais, sur les plants d'une grande vigueur, qui ne sont pas suffisamment fertiles, et dont quelques souches sont mêlées parfois à nos Gamais, tels qne le Mornain, le Chardonnai ou Pineau blanc, le Chanai, etc. Dans le premier cas, toute la sève afflue à l'extrémité du sarment et tend toujours à élever le cep, qui devrait être tenu au contraire le plus bas possible ; dans le second, le sarment, qui se développe sur le point le plus élevé ou au coude de l'arceau, absorbe la sève au détriment de ceux de la base et de l'extrémité.

Quand au pinçage, voici l'avis du président de la Société d'agriculture de l'Arriége, qui a expérimenté en grand la méthode Guyot : « Le pinçage, dit-il, qui entre aussi dans ce système et qu'on dit être un préservatif contre la coulure, je l'ai appliqué aussi ; mais les effets m'en paraissent très-contestables sous ce rapport, et je ne les admets que sous bénéfice de la confirmation à exiger d'une expérience plus constante et plus certaine. » J'irai plus loin, et je dirai que le pincement appliqué immédiatement après la fleur sur nos Gamais améliorés est plutôt nuisible qu'utile. Quant au paillassonnage, je m'abstiendrai de me prononcer ; c'est vraiment le côté nouveau de la méthode, quoiqu'elle soit employée de longue date et avec avantage à Fontainebleau et à Thomery pour le raisin de table. Personne jusque là n'avait songé à l'utiliser à la grande culture ; aussi le vigneron sourit-il lorsqu'on lui parle de préserver sa vigne de la gelée, de la coulure et de la grêle, par des paillassons qui la garantiront depuis le premier avril jusqu'à la

Digitized by Google

vendange. Cependant, quand on réfléchit bien aux avantages que l'on pourrait obtenir par un surcroît de dépenses bien moins grand qu'on ne se le figure, on est forcé de prendre la chose au sérieux, surtout lorsque des hommes honorables, des praticiens renommés vous certifient que, par ce système, ils obtiennent une récolte double de celle de la culture ordinaire.

Le choix des cépages est aussi d'une grande importance, et comme il est nécessaire pour couvrir le surcroît de frais occasionnés par le nouveau système, de produire à la fois quantité et qualité, on ne devra planter que des cépages fins, qu'il sera facile de rendre aussi fertiles qu'on le désirera, en allongeant plus ou moins la branche à fruit. Ceux que M. Guyot conseille pour les vins rouges, dans les vignobles de l'ouest, du centre et de l'est, sont le Pineau-Noirien de la Côte-d'Or, et le gros Pineau de la Loire et de Vouvray. Ce qui m'étonne dans ce choix c'est que l'auteur (qui dit avoir parcouru les principaux vignobles de France) n'y fasse pas mention des cépages qui couvrent les coteaux riverains de la Saône, depuis Lyon jusqu'à Mâcon, cépages dont les produits valent bien, je crois, ceux du gros Pineau de la Loire. Est-ce parce qu'ils ne se prêteraient pas à sa méthode, à cause de leur peu de vigueur qui exige toujours une taille à court bois, ou bien prétend-il les comprendre dans la proscription générale dont il frappe les Gamais? Ce serait une erreur de sa part, car si le Gamai *infâme* produit les vins de la Basse-Bourgogne, de Suresne et d'Argenteuil à 15 ou 20 fr.; l'hectolitre, le petit Gamai produit les vins de Chénat et de Thorins, qui se sont vendus, en 1858, 100 fr. l'hectolitre, et qui rivalisent avec les deuxièmes classes de Bourgogne. Comme mon témoignage pourrait être suspect et taxé de partialité, à cause de ma qualité de viticulteur beaujolais, je citerai celui de l'auteur Julien et du comte Odart, dont l'autorité en œnalogie est au moins aussi respectable que celle du decteur Guyot. Le premier (1) dit en parlant des vins de Mâcon : « Les vins des premiers crûs de ce pays ont beaucoup d'analogie avec plusieurs de ceux de la seconde classe du département de la Côte-d'Or; ils se présentent souvent sous leur nom et soutiennent très-bien la comparaison. »

Le second (2), après avoir donné la description du petit Gamai,

(1) Julien. Topographie de tous les vignobles connus ; 4e édition, page 90.

(2) Comte Odart. Ampélographie universelle; 4e édition, page 206.

Digitized by Google

ajoute : « Toutes les vignes au nord de Lyon, dont les vins d'ordinaire, connus sous le nom de vins du Beaujolais, vont à peu près de pair avec les premiers vins de France, dans cette classe du moins, la plus recommandable de toutes, de vins d'ordinaire, sont peuplées presque exclusivement de cette bonne variété de Gamai, très-différente du gros Gamai. » C'est pour avoir ignoré cette différence, que Bosc a présenté dans son *Cours complet d'Agriculture* comme un phénomène surprenant, ce fait bien simple et bien facile à comprendre : que le Gamai qui donnait de très-bon vin aux environs de Lyon en donnait de très-mauvais en Bourgogne. C'est également sans raison qu'il a dit, dans un autre endroit du même chapitre, qne le nom de Gamai s'appliquait dans le Lyonnais à un Pineau.

Malgré l'anathème que le docteur œnophile lance contre les Gamais, nous n'avons pas à rougir de celui qui peuple nos vignobles ; et il faut bien croire qu'un cépage qui a été cultivé de temps immémorial par nos ancêtres a une raison d'exister. Ne proscrivons donc pas sans de bonnes raisons ce plant, auquel nous devons la richesse ou la fortune de notre pays ; car il est plus que probable que le Pineau-Noirien, planté dans nos meilleurs sols et à nos meilleures expositions, ne nous donnerait jamais de la Romanée, du Vougeot ou du Chambertin. Sachons nous contenter du second rang, quand nous ne pouvons pas figurer au premier. PULLIAT.

ENCORE LA COMMISSION-CRIBLE.

Dans notre numéro d'octobre dernier, nous avons publié nos observations sur un projet de *commission-crible* chargée d'examiner et de juger, avant leur vente, les productions nouvelles des horticulteurs lyonnais. Nous avons réclamé pour chacun la liberté pleine et entière de vendre ses produits à qui bon lui semble, sous sa responsabilité personnelle. Nous avons dit que l'horticulteur qui met au commerce, comme belles ou bonnes, des plantes nouvelles sans mérite, est le plus sévèrement puni de son erreur, car il perd aussitôt la confiance de ses correspondants, qui ne lui demandent plus rien.

Nous avons ajouté que nous n'aurions qu'une minime confiance dans une telle commission, parce que nous savons ce dont la jalousie

Digitized by Google

de métier est capable, et que nous avons vu à l'œuvre, dans des expositions horticoles, l'intrigue et la cabale.

Nous avons voulu, en un mot, sauvegarder pour chaque horticulteur, le plus modeste comme le plus *épanoui*, la faculté de vendre lui-même sans entrave ses beaux produits, de se faire ainsi une réputation méritée, et d'en tirer un profit légitime pour lui et sa famille. C'est presque le seul moyen pour un jardinier intelligent et consciencieux de sortir de l'ornière commune.

M. Nardy, partisan zélé de la commission-crible, nous fait répondre, par le style d'un des *Châteaubriand* de la Société d'horticulture, pour combattre nos observations, qui n'en restent pas moins fondées, — nous le croyons du moins, — et dans lesquelles il voudra bien nous permettre de persister.

Nous n'ajouterons qu'un mot.

Que les partisans de la commission-crible commencent eux-mêmes par donner le bon exemple à leurs confrères, en ne mettant au commerce que des plantes nouvelles d'un mérite réel, non affublées de noms prétentieux, et les abus qu'ils veulent réformer disparaîtront bientôt sans l'intervention d'aucune commission, d'aucune société.

Voici maintenant la lettre, telle quelle, de M. Nardy :

« Monsieur le Rédacteur,

» Le numéro d'octobre dernier de votre estimable Revue commençait par un article traitant d'un projet émis par bon nombre d'horticulteurs lyonnais, qui, frappés comme vous, comme tout amateur d'horticulture, de cette regrettable profusion de nouveautés horticoles, pour la plupart sans mérite, que l'on voit chaque année apparaître, pensent, dans l'intérêt du commerce horticole, de l'amateur, proposer à la Société d'horticulture du Rhône l'adoption de ce projet, dont la mise à exécution tendrait à parer sérieusement dans notre localité à cette lutte qui chaque année va grandissant.

» Permettez que l'un de ces horticulteurs vienne dire aux lecteurs de votre Revue que l'exécution de ce projet, poursuivie par des hommes de bonne volonté, ayant surtout en vue le bien général, n'est point chose impossible et peut être suivie d'heureux résultats.

»Il s'agit de nommer une commission-jury à laquelle seraient soumis, avant leur mise au commerce, les gains obtenus par les divers semeurs. Cette commission, pour être compétente et avoir le droit de faire respecter ses jugements, devra être composée d'hommes honorables, spéciaux et pratiques. Ces hommes, je crois pouvoir l'affirmer, peuvent se trouver en nombre suffisant au sein de l'horticulture lyonnaise, qui se glorifie à bon droit de bien des noms honorables et avantageusement connus. Ce tribunal, on en conviendra, sera composé d'hommes de goûts divers, capables d'apprécier à divers titres un fruit, un légume nouveau, de juger

Digitized by Google

une fleur, d'après les règles de l'esthétique horticole, généralement adoptées pour le genre auquel elle appartient.

» Il va sans dire que ne devront être admis que les gains d'un mérite réel et incontestable, qui auront dû si possible être examinés à plusieurs reprises avant de prononcer un jugement définitif, la commission renvoyant à l'épreuve d'une seconde année de culture les semis dont elle ne pourrait porter un jugement sûr.

» Je crois comme vous, Monsieur le Rédacteur, que ces jurés ne deviendront pas de petits saints en entrant dans la commission ; mais je crois aussi être dans le vrai en disant que, se trouva-t-il parmi eux un homme tenté de porter un jugement faux ou injuste, il y regardera à deux fois avant de sacrifier ses connaissances, son honneur horticole enfin, à la camaraderie, à la cabale, etc. Le cas échéant, l'appréciation de cet homme, fille de la jalousie ou de l'ignorance, ne sera-t-elle point équilibrée, anéantie même par celle contraire de peut-être quatre ou cinq autres?

» Je ne saurais non plus admettre la comparaison de l'industrie horticole à une autre industrie. En effet, la personne qui convoite, je suppose, un tissu fabriqué par de nouveaux procédés, ne l'achète qu'après l'avoir soigneusement examiné, tandis que l'amateur, l'horticulteur qui achète une nouveauté horticole, n'en peut quelquefois constater le mérite qu'un ou deux ans après.

»Cette commission viendrait-elle entraver le commerce? Non; ne seraient soumis à ses décisions que ceux qui l'auraient appelée à juger leur semis, ou peut-être tous les membres de la Société d'horticulture, en supposant que cette Société en prît la décision. J'ose dire même que s'il se trouvait des horticulteurs qui ne voulussent pas, la première année, soumettre leurs semis à l'appréciation d'une commission-jury, ils ne tarderaient pas à revenir sur leurs pas et à vouloir, comme leurs confrères, profiter pour leurs gains nouveaux de certificats de mérite, véritable garantie commerciale, que pourrait délivrer la commission. On peut croire en effet, et avec raison, que toute nouveauté horticole accompagnée ainsi d'un certificat délivré par des hommes honorables et compétents, sera achetée même à haut prix par tout collectionneur, amateur ou horticulteur, préférablement à cinq ou six du même genre annoncées avec les plus grands éleges, mais préparant pour l'ordinaire trois ou quatre déceptions.

» Je me résume en disant que lors de la mise au commerce d'une nouveauté horticole, la garantie personnelle n'étant point,—l'expérience l'a surabondamment prouvé,—assez sérieuse, il serait sage d'essayer d'une autre garantie réunissant à mon avis à peu près toutes les sûretés que l'on peut exiger. Je fais des vœux pour que les horticulteurs qui ont pensé à demander à la Société d'horticulture du Rhône la formation d'une commission-jury le fassent au plus tôt et soient écoutés et compris. L'exemple de l'horticulture lyonnaise aurait sans doute de nombreux imitateurs ; tous, et chacun dans l'intérêt général et particulier, prendraient dans leur localité une mesure destinée à jeter sur le commerce horticole un lustre de probité honorable et bien mérité.

» Monplaisir (Lyon), décembre 1861. » NARDY ainé. »

Digitized by Google

NOTE SUR LA PLANTATION DES ARBRES FRUITIERS.

Au temps où nous sommes, beaucoup de propriétaires achètent des arbres fruitiers chez les pépiniéristes, sans s'inquiéter de la manière dont ils seront plantés. Aussi arrive-t-il souvent que les arbres mis en terre dans de mauvaises conditions, font une triste fin.

Un arbre mal planté ne prospère pas et ne donne que des fruits chétifs et mauvais. Beaucoup de personnes ne se rendent pas compte de cette vérité et accusent le fournisseur de les avoir trompées. Je l'ai entendu dire chez des propriétaires dont j'ai refait les plantations. Celles-ci dataient de 4 ou 5 ans. La greffe de quelques-uns des arbres était enterrée de 20 à 30 centimètres; les racines de quelques autres étaient en paquet, comme si elles avaient été liées ensemble ou repliées en dedans. C'est l'effet de la routine suivie par quelques planteurs inexpérimentés ou peu soigneux. Ces planteurs mettent un arbre dans le trou où il doit végéter, en le tenant par la tige, tandis qu'un ouvrier jette de la terre sur les racines. On se contente de secouer l'arbre en soulevant la tige et de tasser la terre avec les pieds. Un arbre ainsi traité ne peut prospérer.

Voici quelle est la meilleure manière de procéder en pareil cas, telle que me l'ont enseignée les meilleurs praticiens.

La première condition est un bon arrachage; il faut avoir la précaution de ne pas rompre les racines en arrachant l'arbre. La deuxième condition est la préparation du terrain destiné à recevoir l'arbre. Il faut défoncer ce terrain à la profondeur de 80 centimètres à 1 mètre, en mettant la terre de la surface du sol le plus près possible du trou, et la terre de dessous la plus éloignée. De cette manière, l'on pourra facilement mettre la terre de dessus — la plus végétale — au fond du trou, lorsqu'il sera achevé. On jettera ensuite sur cette terre une première couche de fumier que l'on recouvrira; puis une deuxième couche de fumier, et l'on comblera le trou avec la terre de dessous, la plus crue. On laissera le plus longtemps possible dans cet état, avant la plantation, le trou ainsi préparé, afin que la terre puisse se tasser.

Avant de planter un arbre, il faut retrancher toutes les racines rompues ou meurtries dans l'arrachage ou dans le transport, rafraîchir l'extrémité du chevelu et même le supprimer s'il a souffert. On rafraîchit aussi l'extrémité des racines avec la serpette, ayant soin de faire la

Digitized by Google

coupe en-dessous, pour qu'elle se trouve sur la terre et se cicatrise plus tôt. Quant aux branches, on les taille si la plantation a lieu au printemps; mais, si elle se fait en automne, on se contente de rabattre les branches cassées ou meurtries.

Une bonne précaution à prendre en plantant un arbre est de le mettre à la profondeur où il était dans la pépinière. Ensuite, on étend soigneusement avec les mains ses racines, en faisant glisser la terre entre elles, afin de n'y laisser aucune cavité. On finit en remplissant le trou et en tassant légèrement sa partie supérieure.

Un arbre planté dans ces conditions produira de beaux fruits s'il est dirigé par un bon praticien. C'est la bonne méthode pour avoir de beaux arbres dans son jardin et de bons fruits dans son fruitier.

FAUDON, horticulteur,
à St-Didier, hameau de Champagne.

L'ANTI-OIDIUM.

Un instituteur du département des Landes, nommé Lannabras, a inventé un spécifique infaillible contre l'oïdium. C'est une poudre dont la composition est son secret. On la mélange avec des œufs et de l'eau dans les proportions suivantes pour un hectare de vigne, dit le *Messager agricole du Midi :*

3 kil. de poudre, du prix de 3 fr., soit. . .	9 »	18 60	
192 œufs de poule (blanc et jaune), à 0f,05.	9 60		

Eau, pour mémoire.

Ainsi, pour garantir de l'oïdium un hectare de vigne, on aurait à dépenser cette somme, non comprise la main-d'œuvre. On trempe le raisin, après la floraison, dans un vase contenant le mélange. Une seule opération suffit. La dépense est à peu près la même que pour le soufrage.

On objecte, il est vrai, que ce remède, dont l'efficacité est attestée par bon nombre de personnes les plus autorisées, s'il venait à se répandre, ferait considérablement enchérir les œufs au printemps, et par suite la volaille, car notre confrère du *Messager agricole* a calculé que pour traiter seulement par ce mélange les 140,000 hectares de vigne de l'Hérault, il ne faudrait pas moins de *dix-sept millions neuf cent vingt mille* œufs.....

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. Bouasy, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

VEILLÉES HORTICOLES.

(3me Causerie.)

PLANTES FLORALES HERBACÉES

LES PLUS PROPRES A COMPOSER DE JOLIS MASSIFS.

Les plantes destinées à orner les jardins, dès les premiers beaux jours de printemps, en attendant que celles conservées ou multipliées en serre tempérée ou en bâche puissent être mises en plein air et en place, sont celles que l'on sème dès la fin de l'été, pour que leurs jeunes plants soient repiqués en automne, en plein air, et y passent l'hiver. Telles sont : Les Pensée, Silène, Myosotis, Némophyle, Coquelicot, Pieds-d'Alouette, *Collinsia*, Cynoglosse, Saponaire de Calabre, Ravenelle (Giroflées), etc.

Quelques-unes de ces plantes peuvent aussi être semées en bâche et en pot dès janvier et février, et leurs jeunes plants être mis en pleine terre de bonne heure dans leurs vases, où ils poussent convenablement pendant la durée de leur floraison.

Ces plantes sont : les *Collinsia*, Cynoglosse, Némophyle, Julienne de Mahon, *Phacelia bipinnetefida*, Rhodante, etc.

Des plantes bulbeuses peuvent également être mises en place dès janvier et février, pour former les premiers massifs de pleine terre au printemps; telles sont : les *Crocus*, les Tulipes duc de Toll et Tournesols, les Jacinthes, etc.

Lorsque les plantes que nous venons de nommer ont fleuri, on les arrache. On prépare de nouveau la terre en forme ovale, ou ronde, ou longue, suivant son goût, mais autant que possible différente de la première, pour recevoir les plantes suivantes, cultivées jusqu'à ce moment en bâche, et acclimatées préalablement au grand air : Verveines, Pétunias, Pelargoniums zonales, Héliotropes, Calcéolaires ligneux, Fuchsias, Lantanas, etc.

On peut aussi faire de beaux massifs avec les plantes annuelles dont voici les noms, semées en pleine terre en avril : *Phlox Drumondii*, Balsamine, Reine-Marguerite, Œillet de Chine, Œillet de poète, Zinnia à fleur double, Giroflées quarantaines, Pourpiers variés, Gaillarde, Brachycome, etc.

Digitized by Google

Les Glayeuls (*Gandavensis*) variés, Tigridies, etc., forment de beaux massifs.

Quant aux Glayeuls, il faut les planter sur un fond de verdure, si l'on veut faire ressortir avantageusement leur beau coloris, car ils sont pauvres en feuillage. On commence donc par semer dans la corbeille destinée à les recevoir des Résédas ; puis on plante les bulbes à peu de distance. Les Résédas forment un fond de verdure odorant, qui produit beaucoup d'effet.

Pour les massifs de grand jardin ou de parc, on emploie avec avantage les espèces suivantes à feuillage luxuriant ou à grandes fleurs : Dalhia, Balisier (*Canna indica*), *Vigandia Caracassanna* (de serre tempérée en hiver), Roses-Trémières, Amarante tricolore, Palma-Christi, *Datura*, *Caladium esculentum*, *Gynerium argenteum*, Perilles de Nankin, Bégonias variés (de serre), etc.

Plantes pour massifs, suivant l'époque de leur floraison.

On peut faire de beaux massifs avec les plantes suivantes, si on veut les grouper par ordre de floraison.

Printemps.— Primevères (*Primaveris*), Thymélée, *Diclitra spectabilis*, *Spiræa* (Reine-des-prés, variées), *Lipia africana*, Julienne (Girarde), *Delphinium*, *Lychnis viscaria*, *Ancolie*, *Anthirinum* (Muflier), *Asclepias*, Œillets variés.

Eté. — *Phlox decussata* et *pyramidalis*, *Delphinium*, *Pentstemon*, Pyrèthre, *Anthemis*, Véroniques variées.

Automne. — Chrysanthèmes variés, Véronique (arbuste), Ellébore (Perce-neige), la plus tardive ou la plus précoce. J. Cherpin.

LA TOMATE A TIGE RAIDE.

Cette intéressante variété du *Solanum lycopersicum*, Tomate ordinaire ou Pomme d'amour, a été obtenue par M. de Fleurieu, propriétaire à Laye. Exposée à Toulouse, au mois de juin 1861, elle attira les regards de tous les horticulteurs, qui n'hésitèrent pas à reconnaître ses excellentes et nombreuses qualités. Je puis moi-même donner, sur cette nouvelle conquête, des renseignements certains ; car je l'ai cultivée l'année dernière, et je suis bien décidé à lui donner encore cette année une large place dans mon jardin potager. La tomate à tige raide est presque

Digitized by Google

un arbuste, dont la tige grosse et ferme porte bien ses fruits nombreux, d'un beau volume et d'une forme régulière. Son feuillage est court, très-crêpu, d'un beau vert; les pédoncules sont beaucoup moins longs et beaucoup plus forts que ceux de la tomate ordinaire. La saveur du fruit est agréable et la pulpe, épaisse, est peu chargée de graines.

J'ai semé en mars sous châssis; j'ai repiqué d'abord dans de petits pots, puis j'ai mis en place au commencement de mai. Mes plantes ont poussé vigoureusement et se sont élevées à 45 ou 50 centimètres, robustes, trapues, sans aucun soutien; elles ont fleuri et m'ont donné une magnifique récolte. Je dois dire, cependant, que vers la fin de la saison, elles étaient tellement chargées de fruits, que je crus nécessaire de donner à chaque pied un simple tuteur, pour prévenir la violence du vent qui soufflait avec force dans nos parages. Le pincement et l'effeuillage m'ont paru inutiles; car aucun rameau ne s'est emporté, et les fruits, parfaitement découverts, ont tous mûri sans difficulté. Je dois dire encore que la nouvelle plante me paraît plus rustique, mais un peu moins hâtive que la variété connue sous le nom de *grosse-rouge ordinaire;* quant au rendement, si l'on s'en tient à ce que produit chaque pied pris isolément, on le trouvera peut-être inférieur à celui de l'ancienne variété; mais comme, dans un espace donné, on peut planter au moins le double de pieds, on doit atteindre une proportion égale et même supérieure.

Au moment où je repiquai mon plant, je réservai six des plus beaux pieds que je mis dans de grands pots et qui s'y comportèrent très-bien. Ils portaient encore des fruits à la fin d'octobre. J'eus l'idée de les rentrer en serre tempérée; je les plaçai près des jours, ils se sont maintenus et leur végétation semble aujourd'hui se ranimer. Ce n'est pas tout : il y a deux mois environ, je pris quelques jeunes rameaux que je bouturai sous cloche, dans de petits godets; cette opération a complétement réussi, mes boutures sont enracinées, poussent avec force, et j'attends la fin d'avril pour les confier à la pleine terre. Les vieux pieds seront aussi remis en plein air, dans une plate-bande bien terreautée. Qu'en adviendra-t-il? je n'en sais rien; mais j'espère qu'ils se développeront de nouveau et qu'ils donneront des fruits. Si cette expérience réussit, le *Solanum* à tige raide sera désormais une plante vivace, ou du moins il pourra se perpétuer par la bouture, excellent moyen pour prévenir la dégénérescence.

Fontenay, le 20 février 1862. F. BONCENNE.

Digitized by Google

LE TÉLÉMACHIN,

OU MOTEUR PAR TRANSMISSION.

Dans un de nos précédents numéros, notre collaborateur et ami, M. Joigneaux, a fait connaître avec sa verve sympathique, les avantages des moteurs qui ne coûtent rien. Depuis lors, un journal nous a rappelé une invention due à un M. Hirn, et décrite dans le n° 5 de *l'Ami des Sciences*.

Ce moteur, dans une heureuse application qui vient d'en être faite à une scierie et à des machines à battre, à concasser, etc., opère à 1,500 mètres de son origine, qui est la roue d'un petit moulin, mue par une petite chute d'eau. Il peut s'appliquer aux travaux de l'industrie comme à ceux de l'agriculture. Il consiste en une mince corde sans fin (de $0^m,005$ ou $0^m,004$), en fil de fer très-fin, roulé autour d'une petite corde de chanvre. Cette corde est tendue comme les fils de fer électriques, et supportée en l'air à des distances convenables par des polygones bois, des galets et des poulies à gorge garnie de gutta-percha.

Le mouvement de rotation peut être imprimé à cette corde par une roue de moulin à eau, de moulin à vent ou de vapeur. On ne sera donc plus obligé, désormais, de construire un bâtiment d'exploitation à l'endroit même où la force a son origine. On choisira pour cela la position la plus facile et la plus agréable.

Le moteur par transmission présente un autre avantage précieux. Une chute d'eau, un moulin à vent, une machine à vapeur peuvent donner plus de force qu'il n'en faut pour faire mouvoir la machine à laquelle ils sont appliqués. Pour le Télémachin on pourra utiliser le superflu de cette force perdue. Le même moteur pourra faire agir deux ou trois machines à la fois et à de grandes distances. J. C.

SCOLYME D'ESPAGNE,

PLANTE COMESTIBLE.

Cette plante est annuelle ou bisannuelle et ressemble au chardon par ses feuilles. Sa graine est plate comme celle du panais, mais plus petite. On ne la sème qu'à la fin de mai ou au commencement de juin, car elle est sujette à *monter*, ce qui augmente la partie ligneuse aux

Digitized by Google

dépens de la partie charnue. On la sème en place par rang de 30 à 40 centimètres de distance. On éclaircit ensuite les jeunes plants, de manière à ce qu'ils se trouvent sur les rangs à 25 centimètres les uns des autres. La culture de cette plante est du reste la même que celle du salsifis, avec lequel elle a quelques rapports; mais elle est plus avantageuse et plus délicate au goût. On peut l'arracher à la fin de l'automne, c'est-à-dire six mois après la semaille, tandis que le salsifis reste dix-huit mois en terre. On la conserve comme les autres racines alimentaires, en cave, en serre à légume dans du sable. On peut la laisser en pleine terre pendant l'hiver, mais il faut la couvrir de fumier pour la préserver des gelées tardives.

Cette plante alimentaire est assez connue aux environs de Montpellier, sous le nom de *Cardouille*. Elle commence à être appréciée par quelques gourmets des environs de Lyon, qui la propagent. Un amateur de Belley l'offre à ses amis, à dîner, comme son plat de prédilection.

La partie intérieure de la racine longue est ligneuse et recouverte d'une partie charnue. Celle-ci est seule comestible. On éprouve quelques difficultés à les séparer, mais une cuisinière habile en vient facilement à bout.

On rabat la racine avec la partie non tranchante de la lame d'un couteau; on en retranche les extrémités; ensuite on la fait cuire à l'eau; puis on la prend d'une main, avec un linge, par le gros bout, tandis que de l'autre main, armée d'une pince, — pour ne pas se brûler, — on la tire par l'extrémité opposée. La partie ligneuse sort ainsi de la partie charnue comme un dard de son fourreau.

M. Rivoire, *horticulteur*.

CULTURE DES BRUYÈRES.

La culture des bruyères, sans être difficile, appelle toute la vigilance de l'horticulteur; car ce sont des plantes d'une extrême délicatesse, redoutant également les excès de sécheresse et d'humidité, qui les tuent infailliblement et pour ainsi dire tout-à-coup. De plus, elles ne souffrent volontiers à côté d'elles aucune autre plante, ou tout au plus celles qui ont avec elles quelque analogie de port et de feuillage, *Epacris, Diosma, Gnidia, Pimelea, Strutiola,* etc. Il faut une serre spéciale. Ce n'est pas pour ces plantes cette antipathie naturelle, cet

Digitized by Google

antagonisme qu'on remarque entre certains végétaux, rapprochés soit par le hasard, ou la culture, dont les uns tuent les autres, qui les fait dépérir ou périr, si on leur adjoint d'autres plantes que celles que nous venons de nommer, c'est que mêlées à des végétaux plus robustes et à feuillage plus ample et plus touffu, elles se trouvent alors comme étouffées, privées en grande partie de l'air et de la lumière qui leur sont plus nécessaires encore qu'à d'autres, ne respirent plus, languissent, perdent leurs feuilles et meurent.

Il faut donc les isoler, ne les grouper autant que possible qu'ensemble, en les distançant suffisamment de sorte qu'elles ne puissent se toucher. La serre qui devra les abriter sera construite de préférence au levant, de façon qu'elles reçoivent les premiers rayons du soleil depuis quatre jusqu'à neuf ou dix heures du matin, pas plus ; le soleil du midi leur serait nuisible en été, à moins que par des tâtonnements prudents, on ne les y eût peu à peu accoutumées.

Nous disons en été, parce qu'il est préférable de les laisser en serre toute l'année, pour la commodité et la sûreté de leur culture. Si on voulait les sortir pendant la belle saison à l'air libre, on les rangerait par rang de taille, à l'exposition du levant ou du couchant, jamais au midi, dans une situation abritée des vents, mais à une certaine distance des haies vivantes, par la même raison qui leur fait redouter le voisinage des autres végétaux à larges feuilles. On en enterrera les pots dans du mâche-fer pilé, pour les consolider et empêcher leur renversement par les vents; et en même temps cette matière en éloignera les lombrics.

La serre dans laquelle on les placera pendant l'été, sera entièrement dépanneautée et exposée, selon l'orientation que nous avons indiquée, à toutes les intempéries atmosphériques; mais au préalable, on aura eu soin de la couvrir de claies, formées de roseaux serrés, qui briseront les rayons solaires et protégeront les bruyères en même temps contre la grêle et les orages.

Pendant l'hiver, de la fin d'octobre à la fin d'avril, la serre sera recouverte de ses châssis; mais toutes les fois que la température externe marquera pendant le jour 4 à 6 degrés au-dessus de zéro, ces châssis seront ouverts de *bas en haut*, de manière à laisser circuler librement l'air extérieur. Le soir, ils seront refermés. La chaleur artificielle ne leur est pas favorable, aussi ne devra-t-on allumer, soit l'hydrotherme (vulgairement *thermosiphon*), soit le *capnotherme* (chauffage par la cir-

Digitized by Google

culation de la fumée, auquel on préférera le premier), qu'en cas de gelée imminente, et encore quelque intense que soit celle-ci au dehors, le thermomètre de la serre ne devra-il jamais dépasser 6-8+0 R. ou 10, mais pas longtemps. On devra, nous avons à peine besoin de le dire, couvrir le châssis de nattes ou de paillassons, ou de litière sèche.

Le sol qui convient spécialement aux bruyères, est la terre de ce nom; à son défaut, le terreau des bois ou celui provenant des feuilles entièrement consommées et réduites en poudre, auquel on mêlera un premier sixième de terre franche et un second de bon fumier d'écurie bien consommé, dit *terreau de couche;* le tout bien mélangé et préparé s'il se peut quelques semaines avant de l'employer.

Jusqu'ici, on le voit, rien de difficile dans ce beau genre de culture, rien que de la vigilance; mais arrive la question des *arrosements*, et c'est là pour ainsi dire la *pierre de touche* de l'habileté de l'éleveur de bruyères; c'est le point le plus important, c'est une question de vie ou de mort pour ces plantes. Aussi, comme il a été dit, la terre des pots ne devra jamais être sèche, mais jamais non plus trop humide, si ce n'est *au moment de l'arrosement*.

Afin de faire plus promptement disparaître l'humidité produite par les arrosements, le fond des pots sera muni d'un drainage formé de gros gravier ou de briques finement concassées, sur une épaisseur d'un centimètre et demi à trois, selon les dimensions des vases. On mouillera avec un arrosoir à bec, mais on ne dispensera l'eau que modérément, et au préalable après s'être assuré *à la vue* et *au tact* que les plantes en ont besoin. L'eau devra toujours être à la température de la serre, c'est-à-dire, sauf en été, toujours bien au-dessus de l'eau externe. Et dans ce but, un bassin, un tonneau sera placé dans un coin de la serre; et rempli d'eau de pluie ou de rivière, de préférence à l'eau de source et de puits, en raison des sels calcaires que contiennent ces dernières eaux, qui dès-lors deviennent nuisibles aux bruyères.

Si on doit ne dispenser que modérément, que parcimonieusement, les mouillages à l'arrosoir, il n'en est pas de même des bassinages. Presque nuls en hiver, sauf les cas où le thermomètre interne dépasserait 10 à 12+0 R., on les prodiguera en été, au moyen d'une seringue *ad hoc*, en ayant soin que les feuilles reçoivent cette bienfaisante rosée *dessus* et *dessous*, chose essentielle, en ce qu'un seringage ainsi disposé éloignera de ces plantes les insectes suceurs, poux, kermès, cochenilles, etc. Mais avec ces seringages, il faudra combiner les arro-

Digitized by Google

sements au pied, et c'est dans ces cas surtout qu'il faudra bien s'assurer si la terre des pots *a soif;* car on comprend que les seringages seuls ne suffiraient pas pour l'humecter suffisamment.

(*Journal de l'Académie d'Horticulture de Gand.*)

CONGRÈS POMOLOGIQUE.

Dans la séance, du 26 décembre dernier, de la Société centrale et impériale d'Horticulture de Paris, il a été donné lecture de la lettre suivante, adressée à ladite Société par M. Mas, président de la Société d'Horticulture de l'Ain :

« Considérant que les œuvres individuelles traitant de la nomenclature ou de la culture des fruits sont toutes entachées d'erreurs graves;

» Considérant que le Congrès pomologique de Lyon, quoique présentant les avantages d'une œuvre collective, par des raisons inhérentes à son défaut d'organisation, n'a pas produit les résultats auxquels il voulait atteindre et cela malgré les efforts les plus louables;

» Considérant qu'il est d'un intérêt pressant, pour la science pomologique, que l'étude en reçoive une direction unique et dont les arrêts puissent faire autorité;

» La Société d'Horticulture de l'Ain émet le vœu que la Société impériale et centrale d'Horticulture de Paris crée dans son sein une Commission directrice des études pomologiques pour toute la France.

» La Société d'Horticulture de l'Ain désire que :

» 1° Cette Commission nomme elle-même des Membres correspondants, d'une science éprouvée, qui lui seraient désignés par les Sociétés d'Horticulture de province;

» 2° Qu'elle institue des réunions périodiques de ses Membres correspondants, dans les villes qui seraient choisies comme centres des régions horticoles;

» 3° Qu'elle ait à Paris un siége permanent auquel on puisse adresser tous les objets sur lesquels les correspondants demanderaient son jugement émis dans des réunions aussi rapprochées que le demanderaient les circonstances;

» 4° Que cette association prenne le nom de Congrès pomologique de France.

Digitized by Google

» M. le Président dit qu'une pareille proposition ne peut être accueillie qu'avec sympathie, mais que la détermination qui pourra être prise à cet égard exige de mûres réflexions, en raison de son importance majeure. Il est d'avis qu'une décision ne pourrait être prise sans avoir été préparée par une Commission. Dès ce jour, ajoute-t-il, le Conseil a renvoyé la proposition de la Société de l'Ain au Comité d'Arboriculture qui voudra bien exprimer son opinion dans un rapport spécial ; ce rapport sera ensuite communiqué à la Société, qui pourra dès lors délibérer en toute connaissance de cause. » (*Bulletin de la Société*).

NOUVELLE MÉTHODE DE CLASSIFICATION ET DE DÉNOMINATION DES PÊCHERS, PAR M. C. BUISSON.

M. Charles Buisson, ancien notaire, aujourd'hui amateur distingué d'horticulture, des environs de Grenoble, s'occupe depuis 1845 de la classification et de la dénomination des pêchers. Il a tâché, depuis cette époque, de faire pénétrer son idée dans l'esprit plus ou moins ouvert de bon nombre de pépiniéristes et d'amateurs, qui l'ont critiqué sans le comprendre ou qui l'ont approuvé purement et simplement, ou avec des modifications. Un de ces pépiniéristes, qui est resté plus de quinze ans à étudier le système, a fini par croire qu'il était de lui, et l'a publié sous son nom avec de légères variantes, sans faire aucunement mention du véritable auteur. Il est vrai que cette publication s'est faite avec grand renfort de signatures des hauts dignitaires de la Société d'horticulture de Lyon. Nous laissons à M. Buisson le soin de revendiquer son système dans le communiqué suivant, qui en contient le résumé.

Nous ajouterons que ce système a été déjà publié en 1859, dans *le Journal des Roses et des Vergers*, qu'il a été approuvé en 1861 par la Société d'agriculture de Grenoble et communiqué au Congrès pomologique, à Orléans, en automne dernier. J. CHERPIN.

MOTIFS DE CE RÉSUMÉ.

1° Le but et les avantages de la proposition de classification n'ont pas été discutés, étudiés et appréciés suffisamment par le Congrès. En conséquence, et malgré la modification introduite par la Commission

Digitized by Google

pomologique du Rhône, sur la présentation de son Président, il est nécessaire de revenir sur cette méthode, parce qu'elle mérite de fixer l'attention de toutes les personnes qui veulent le progrès de l'arboriculture dans un intérêt général.

2° Cette modification votée par le Congrès consiste dans l'adoption de deux divisions des fleurs, au lieu de trois qui étaient proposées, comme il est dit plus bas aux nos 3 et 17.

Le Congrès, ou plutôt la Commission de pomologie de Lyon, ainsi que son Président, tout en reconnaissant l'existence des trois grandeurs, comme tous les auteurs les reconnaissent depuis 1810, d'après la méthode Desprez, ont réuni dans la même classe les fleurs moyennes et les fleurs petites, par la seule raison qu'il ne leur a pas été possible de trouver une démarcation assez sensible pour en faire deux catégories distinctes. (*Bulletin de la Société d'horticulture du Rhône*, octobre 1861, n° 10, f° 277.) En d'autres termes, cette Commission n'a pas résolu la question, parce qu'elle a été insuffisamment étudiée par elle, car au même instant elle déclare reconnaître, avec Duhamel, qu'il existe réellement quatre classes de fleurs : les grandes, les moyennes, les petites et les très-petites.

3° La Commission de pomologie du Rhône et son Président, par cette décision, ont fait reculer nos connaissances en arboriculture de plus d'un siècle; ils ont préféré, avec le vote du Congrès, retourner en arrière jusqu'à Duhamel, qui écrivait en 1768, plutôt que de suivre le progrès avec la classification contenue dans ma proposition, classification qui se trouve parfaitement conforme aux méthodes et aux idées émises par Desprez, Lindley, Lelieur, et tous les auteurs nouveaux, sans exception, qui se sont occupés d'arboriculture, et spécialement de pêches.

4° En botanique comme en toute matière, la classification est le moyen de simplifier. C'est avec la plus grande division des familles et des classes que l'on parvient facilement et sûrement à reconnaître les individus et les variétés. Moins les classes sont nombreuses, plus le nombre des variétés qui en font partie est considérable, plus il est difficile de reconnaître l'identité des individus.

Il était donc rationnel d'adopter autant de divisions qu'il existait de moyens d'en créer, et de caractères suffisants pour les distinguer.

5° S'il était plus simple de réduire à deux classes les grandeurs de fleurs, au lieu d'en établir trois, par la même raison il était également

Digitized by Google

plus raisonnable de n'en faire qu'une, pour atteindre plus sûrement le même but.

6° Il existe au moins trois grandeurs de fleurs; personne depuis 1810 ne l'a contesté. Si la Commission de pomologie de Lyon et son Président n'ont pas trouvé encore le moyen de les distinguer, il est à désirer qu'ils continuent leurs recherches.

7° Il est fâcheux que les observations sur les trois grandeurs de fleurs, contenues dans ma lettre écrite de Grenoble le 23 et adressée par la poste au Président du Congrès à Orléans le 24, mais qui n'est parvenue que le 29, précisément le lendemain de la décision prise sur la classification, n'ait pas trouvé place au procès-verbal à la suite des explications fournies par le Président de la Commission de pomologie, et cela dans l'intérêt et pour l'instruction de tous.

8° Ces observations, auxquelles étaient joints six dessins de diverses grandeurs de fleurs, auraient probablement aidé à la solution de la question. J'ai la certitude qu'il est possible de trouver la démarcation inutilement cherchée par MM. de la Commission de pomologie.

9° Si je ne craignais de donner trop d'étendue à ce résumé, je pourrais dès à présent donner les explications nécessaires pour démontrer cette possibilité.

Je me réserve de la faire reconnaître plus tard, au moyen de divers caractères botaniques tirés de la forme et de la couleur des fleurs plus sûrement encore que de leurs dimensions.

J'espère convaincre les moins habitués à observer les caractères, et obtenir à une nouvelle session que le Congrès reviendra d'une détermination aussi regrettable, prise trop légèrement, sous l'impression de préoccupations et d'intérêts trop particuliers.

N° 1. Le genre pêcher est divisé en deux espèces. (Flore Seringe, 1852, f° 206.) La 1re espèce comprend les pêches à peau duveteuse (*Persica vulgaris*, Mill. dict., 1785; D. C.; Mut.; *Amygdalus persica*, Linn. *Spec.* 677, 1764); la 2me, les pêches à peau lisse (*Persica Lævis*, Lamk, D. C., Fl. franç., f° 487, 1805; Mut. dauph., Fl. Seringe, 1852, f° 206.)

N° 2. Ces deux espèces sont subdivisées en quatre races, dont la 1re comprend les pêches duveteuses à chair non adhérente au noyau

Digitized by Google

(pêches proprement dites); la 2me, les pêches duveteuses à chair adhérente au noyau (*Pavies* ou Alberges); la 3me, les pêches à peau lisse et à chair non adhérente au noyau (pêches violettes); la 4me, les pêches à peau lisse et à chair adhérente au noyau (Brugnons); Fl. Seringe, 1852, fo 207.

No 3. Chaque race comprend trois sections, suivant la dimension des fleurs, qui sont grandes, moyennes ou petites.

No 4. Chaque section comprend trois sous-sections ou groupes, suivant la forme ou l'absence des glandes sur les feuilles.

No 5. Ces groupes, au nombre de trente-six, comprennent toutes les variétés de pêches connues, et pourront comprendre plus tard toutes celles qu'on présentera, suivant les caractères qui leur appartiendront.

No 6. Chacune des quatre races se compose de neuf des groupes précités, auxquels on donnera le nom de *parentés*.

No 7. Chaque parenté comprendra les diverses variétés de pêches réunissant les mêmes caractères de fleurs et de feuilles.

No 8. Ces neuf parentés portent les mêmes noms dans chaque race, parce qu'elles se reconnaissent et se distinguent, pour chaque race, par les mêmes caractères botaniques dans leurs fleurs et dans leurs feuilles.

No 9. L'existence de ces caractères botaniques dans chaque parenté des quatre races étant une des bases de la classification, établit nécessairement une ressemblance entre les individus qui font partie de la même parenté, et justifie l'attribution d'un même nom patronymique donné aux parentés pour chaque race.

No 10. Dans chaque parenté, on placera toutes les variétés, quel que soit leur nombre, réunissant les mêmes caractères.

No 11. Dans les quatre races, la première parenté portera le nom de Mignonne; la 2me, celui de Pourprée; la 3me, celui de Grande-Madeleine; la 4me, celui d'Admirable; la 5me, celui de Chevreuse; la 6me, celui de Moyenne-Madeleine; la 7me, celui de Galande; la 8me, celui de Chartreuse, et la 9me celui de Petite-Madeleine.

No 12. Le *genre pêcher* est compris en botanique dans la famille des Amygdalacées, à raison de ses caractères généraux (Fl. Seringe, 1852, fo 202).

No 13. Les *deux espèces* sont déterminées par la peau du fruit, son enveloppe extérieure.

No 14. Les *quatre races* le sont par la non-adhérence ou l'adhérence de la chair au noyau.

Digitized by Google

N° 15. Les *neuf parentés*, par les caractères particuliers des fleurs et des feuilles, c'est-à-dire pour les fleurs par leurs formes et leurs dimensions, et pour les feuilles par la forme des glandes ou leur absence.

N° 16. Les *individus* ou variétés seront reconnus, dans chaque parenté, par les caractères particuliers qui les distinguent et qui leur sont propres, sous le rapport : 1° de la forme, de la couleur et de l'époque de maturité du fruit ; 2° du goût et de la finesse de la chair ; 3° de la grosseur et de la forme du noyau ; et 4° de la tenue de l'arbre et de sa végétation. Ils seront placés dans leurs diverses parentés comme il a été fait au tableau de classification, f°s 11 et 16 de la proposition. Les caractères du noyau, pour chaque variété, présentent surtout des indications précieuses pour reconnaître l'identité des individus. (Fl. Seringe, 1852, note, f° 207 ; Laquintinye, 1697, t. 1, f° 265.)

N° 17. Les caractères distinctifs et particuliers des neuf parentés, dans les quatre races, sont : les grandes fleurs pour les Mignonnes, les Pourprées et les Grandes-Madeleines ; les fleurs moyennes pour les Admirables, les Chevreuses et les Moyennes-Madeleines ; les fleurs petites pour les Galandes, les Chartreuses et les Petites-Madeleines.

N° 18. Ces caractères, quant aux feuilles, sont : les glandes globuleuses pour les Mignonnes, les Admirables et les Galandes ; les glandes réniformes pour les Pourprées, les Chevreuses et les Chartreuses ; les glandes nulles pour toutes les grandes, les moyennes et les petites Madeleines, dont les feuilles sont sans glandes et plus ou moins dentées en scie.

APPLICATION DE LA MÉTHODE DE CLASSIFICATION.

N° 19. En suivant les progrès et la marche de la végétation, on pourra classer une variété : 1° d'après ses fleurs et ses feuilles, dans la parenté dont elle fait partie ; 2° d'après l'adhérence ou la non-adhérence de la chair au noyau, dans la race dont elle dépend ; et 3° d'après la nature de l'enveloppe de son fruit, dans l'espèce à laquelle elle appartient.

N° 20. Ainsi, le nom de la parenté d'une variété peut lui être appliqué comme dénomination générale et comme reconnaissance provisoire, indépendamment de son nom particulier, par la seule inspection des caractères de ses fleurs et de ses feuilles.

N° 21. Une variété à fleurs grandes appartiendra à la parenté des

Digitized by Google

Mignonnes, ou à celle des Pourprées, ou à celle des grandes Madeleines, suivant que ses feuilles seront à glandes globuleuses, commes celles des Mignonnes, à glandes réniformes, comme les Pourprées, ou à glandes nulles comme les grandes Madeleines; de même qu'une autre variété à fleurs moyennes, appartiendra à la parenté des Admirables, ou à celle des Chevreuses, ou à celle des moyennes Madeleines, suivant que ses feuilles auront des glandes globuleuses, ou réniformes, ou qu'elles seront sans glandes; comme aussi une troisième variété à fleurs petites, appartiendra à la parenté des Galandes, ou à celle des Chartreuses, ou à celle des petites Madeleines, suivant les caractères de ses feuilles.

N° 22. De la même manière à la seule inspection des caractères des feuilles, une variété à glandes globuleuses doit appartenir à la parenté des Mignonnes, ou à celle des Admirables, ou à celle des Galandes, suivant la dimension de ses fleurs; une variété à glandes réniformes, doit appartenir à la parenté des Pourprées, ou à celle des Chevreuses, ou à celle des Chartreuses, suivant la grandeur de ses fleurs; comme aussi une autre variété à glandes nulles, sera une grande, une moyenne, ou une petite Madelaine, suivant les dimensions de ses fleurs.

N° 23. Ces appréciations seront applicables à quelque race et à quelque espèce dont les variétés feront parties; en sorte que, quoique le nombre des groupes soit de 36, la seule indication ou la seule inspection des caractères des fleurs et des feuilles fixera la parenté, comme on vient de l'établir pour les fleurs au n° 17, pour les feuilles au n° 18, et successivement au n°s 21 et 22.

N° 24. Dans le cas où une commission de Pomologie est appelée à examiner les caractères d'une variété ancienne ou nouvelle, et à se prononcer sur sa classification, ainsi que sur sa dénomination; comme aussi lorsqu'un amateur veut vérifier l'exactitude d'une variété ancienne ou désire classer une variété nouvelle obtenue de semis, il sera facile au moyen du tableau de classification, de déterminer la parenté de la variété et de s'assurer si réellement elle est nouvelle, ou si déjà elle a été classée et dénommée.

N° 25. Avant l'examen d'une variété, il est nécessaire d'être renseigné exactement sur ses caractères; pour en faire l'appréciation et le classement, il est indispensable de savoir : 1° si l'enveloppe du fruit est duveteuse ou lisse, pour déterminer l'*espèce*; 2° si la chair est adhérente ou non adhérente au noyau, pour en fixer la *race;* 3° si les fleurs sont grandes, moyennes, ou petites, et si les feuilles sont à

Digitized by Google

glandes globuleuses, réniformes, ou nulles, pour la placer dans sa parenté ; et 4° quels sont les caractères particuliers du fruit, indiqués ci-devant au n° 16, ainsi que l'époque de maturité, pour juger sa valeur et l'identité de la variété. CHARLES BUISSON.

CHRONIQUE.

Exposition horticole à Paris. — Congrès pomologique international à Namur. — Nouvelle variété de Primevère de la Chine. — Appareil de chauffage.

La Société impériale et centrale d'Horticulture ouvre, à Paris du 17 au 22 juin inclusivement, pour tous les produits de l'horticulture et pour tous les objets d'art et d'industrie employés dans le jardinage, une Exposition générale à laquelle les horticulteurs et les amateurs, les artistes et les industriels de tous les pays sont admis au même titre et sans aucune distinction.

Les plantes destinées à l'Exposition devront être rendues au Palais de l'Industrie, aux Champs-Elysées, le 16 mai, à 8 heures du matin au plus tard. Les conifères et autres arbres non fleuris devront être mis en place vers le 12 mai. Les objets d'art et d'industrie ne seront reçus que jusqu'au 14.

Les plantes pourront toujours être retirées, à la volonté des exposants, les vendredis soir après six heures ou les samedis matin avant le passage du jury. Les renouvellements ou envois de nouveaux lots des plantes seront faits les mêmes jours et heures, pendant la durée de l'Exposition.

—Un Congrès international de Pomologie aura lieu à Namur (Belgique) le 28 septembre prochain et jours suivants. Il coïncidera avec l'Exposition triennale de la Société centrale d'Horticulture de la province, présidée par M. A. Royer, président de la Commission royale de Pomologie belge.

Le Congrès aura pour but : 1° de constater quelles sont les variétés de fruits dont le mérite est généralement reconnu et sur la dénomination et la synonymie desquelles on est généralement d'accord ; d'éclaircir les divers genres d'opinions existant à l'égard des fruits dont le mérite est en général reconnu, mais sur la dénomination et synonymie desquelles on n'est pas d'accord.

Les amateurs d'Horticulture de tous les pays sont invités à contri-

Digitized by Google

buer aux collections de fruits qui devront être mises sous les yeux du Jury du Congrès en envoyant des spécimens de choix des variétés non régulièrement classées ou dénommées, et à se rendre au Congrès pour participer à ses travaux.

— Nous avons vu, il y a quelques jours, dans une des serres de multiplication du parc de la Tête-d'Or, — jardin botanique, — une jolie Primevère de la Chine, obtenue de semence par M. Denis, chef de culture de ce jardin. Jusqu'à ce jour ce genre de plante, si apprécié en hiver pour la décoration des serres et des salons, était un peu uniforme par les coloris de ses fleurs blanches ou roses; le nouveau gain de M. Denis tranchera sur ces deux couleurs par son rouge vif foncé, et par son feuillage vert brun, régulièremeut supporté par des pédicelles droits.

—M. C. Joly, horticulteur à Monplaisir, banlieue de Lyon, a imaginé un appareil en ferblanc et en plomb, très simple, portatif, pour chauffer une jardinière de salon ou une petite serre à multiplication dans un appartement. Cet appareil, très-économique, —il se chauffe à l'huile, — facilitera les essais des amateurs et pourra peut-être s'appliquer, lorsqu'il sera perfectionné, aux serres ordinaires de multiplication.

— Le vent du midi, qui souffle sans interruption depuis quelque temps et amène des pluies douces, a fait hâter la végétation. Les Amandiers, les Pêchers, les Abricotiers, les Groseillers, l'Anémone hépatique, la Corbeille d'argent, la Pervenche, sont en pleine floraison. Cette précocité florale donne des craintes à quelques personnes qui ont, jusqu'à ce jour, malgré tout ce que la science a pu dire en faveur de la lune rousse, conservé une haine instinctive contre elle. Cette lune durera pendant tout le mois d'avril. Que l'on croie ou que l'on ne croie pas à la maligne influence de cette lune, on fera bien de se tenir en garde contre les gelées blanches, de préparer des paillassons, des couvertures en simple toile d'emballage, pour en préserver les arbres fruitiers en espalier. Les gelées blanches ont lieu à la suite du vent du nord, lorsque ce vent veut céder à celui du midi. Il ne s'agit donc, pour étendre utilement ces couvertures, que de faire attention au vent pendant quelques jours, lorsqu'il vient du nord.

J. C.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. Bourgy, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

VEILLÉES HORTICOLES.

(4me Causerie.)

DU PINCEMENT DES ARBRES FRUITIERS.

Le temps opportun pour pratiquer cette opération approche. Déjà même quelques pêchers et quelques poiriers pourraient y être soumis.

Beaucoup de personnes croient qu'il y a un moment fixé, — mai, juin, etc., — pour faire le pincement. Elles sont dans l'erreur. La végétation plus ou moins avancée et forte de l'arbre indique seule le moment le plus propice. Ainsi, on peut pratiquer aujourd'hui l'opération sur tel ou tel arbre, et attendre un certain nombre de jours pour la faire sur tel ou tel autre. Ce moment est précisé par le nombre de feuilles du bourgeon destiné à être pincé.

Des arboriculteurs ont varié sur ce nombre de feuilles. Les uns veulent que le bourgeon en ait quatre ou cinq ou six; les autres attendent qu'il en ait huit. Lorsque le pincement a lieu sur un bourgeon trop jeune, de quatre ou cinq feuilles seulement, la sève reçoit une perturbation subite dans son cours, ce qui nuit à l'économie végétale de l'arbre; le bourgeon est atrophié et devient *chicot*. Si, au contraire, le pincement a lieu lorsque le bourgeon est trop long, trop fort, que son bois commence à s'aoûter, son effet est presque nul. Ses yeux étant déjà formés, ils poussent aussitôt après l'opération, qu'il faut bientôt recommencer. Lorsque le bourgeon n'a que huit feuilles, il est encore herbacé, mais déjà assez fort pour entretenir la végétation; pincé à cette longueur, ses yeux se développeront, mais tardivement; l'opération sera efficace.

Nous parlons plus spécialement du pinçage sur pêcher, poirier et pommier. Cette opération est recommandée pour les arbres vigoureux; elle ne doit pas être pratiquée sur les autres.

Lorsqu'un arbre continue à *s'emporter*, malgré le pincement, c'est-à-dire à pousser à bois sans donner des fruits, on peut pratiquer utilement à sa base l'anneau annulaire connu des jardiniers. Cet anneau, ou plutôt cette cicatrice circulaire autour du pied, peut être faite plus efficacement avec la scie qu'avec la serpette. La scie déchire l'écorce qui reste plus longtemps à se rejoindre. Elle ne présente, du reste, aucun danger pour la vie de l'arbre.

Digitized by Google

Un arboriculteur expérimenté, pour avoir la certitude de récolter quelques beaux fruits sur ses arbres, pratique, au moment de la floraison, une suppression sur les panicules fleuries. Il ne laisse que deux ou trois fleurs, les plus larges, les plus verticales, sur chaque groupe. Cette méthode est plus à la portée des amateurs que des praticiens, ce qui n'empêche pas qu'elle puisse être utilement employée par les uns et par les autres, suivant leurs loisirs. J. CHERPIN.

LE LIS DU JAPON.

Parmi les fleurs qui font le charme de la belle saison, les Lis ne me paraissent pas appréciés à leur véritable valeur. Il existe près de quatre-vingts variétés de cette famille, remarquables soit par leur coloris, soit par leur floraison abondante.

Pendant quelques mois, à différentes époques, ces fleurs s'épanouissent majestueusement aux yeux de l'amateur, et la culture, pour ceux du moins qui viennent en pleine terre, n'offre point de difficultés. Il faut faire exception pour les Lis du Japon, tels que les *lancifolium, rubrum, punctatum* et *album, Brownii, eximium,* etc. — Ces variétés exigent quelques soins intelligents.

Au printemps, quand le bulbe commence à végéter, on secoue la terre qui l'environne, on enlève les racines pourries, et on le rempote dans un mélange de terreau de feuilles, de terre de bruyère et de sable de rivière.

On choisit un pot convenable, selon la grosseur du bulbe, et on le place à la surface du vase. Le rempotage fait, il faut à la plante assez d'humidité pour qu'elle puisse se développer convenablement; mais un arrosage trop abondant lui serait funeste.

Au bout de quelque temps, à la base de la tige, se montrent des racines qui doivent se former à l'air; mais il faut avoir soin d'empêcher qu'elles ne se dessèchent, car elles sont destinées à nourrir la plante pendant toute la végétation, et elles peuvent être d'un grand secours pour la multiplication. A cet effet, dans un second rempotage, on place ces racines sous terre. Sous la voute qu'elles forment naissent de nombreux bulbilles. Ce sont eux qu'il convient d'employer à la multiplication de la plante. Souvent on coupe la tige pour servir à cet

Digitized by Google

usage, mais je suis convaincu que cela ne peut se faire qu'au détriment de la floraison.

De bons résultats suivront inévitablement une culture rationnelle. J'ai souvent obtenu des plantes qui ont porté quatre-vingt-dix fleurs; c'était un effet merveilleux!

Le Lis *giganteum* pousse moins rapidement que les autres espèces du même genre, mais il est le plus remarquable. Son port est gigantesque; la tige atteint souvent 2 mètres de hauteur, et elle porte à son sommet un grand nombre de fleurs roses et blanches.

Le bulbe de ce Lis géant ne se *retire* jamais en hiver, comme on pourrait le croire; il demande un léger arrosage destiné à entretenir les écailles qui se trouvent hors de terre.

En été, pour favoriser leur végétation, je les ai toujours enterrés sur une couche chaude, tout en les laissant en plein air. Ce traitement leur a très-bien convenu.

Charles DEINES,
à Saint-Rambert-l'Ile-Barbe.

DE L'INFLUENCE DES EXPOSITIONS

SUR LES PROGRÈS DE L'HORTICULTURE.

Aujourd'hui personne n'oserait nier cette influence, elle est maintenant une vérité.

Elle se manifeste aussi bien dans les concours des comices agricoles, des expositions artistiques ou industrielles, que dans celle de l'horticulture. Nous ne voulons parler aujourd'hui que de ces dernières.

Mais comment cette influence a-t-elle lieu? pourrait-on nous demander.

Nous avouons que l'explication nous paraît difficile à donner, parce que cette influence est le résultat en quelque sorte mystérieux d'un tout homogène, difficile à séparer, à scinder, pour être analysé et apprécié convenablement dans toutes ses parties.

Nous la voyons se manifester sur le progrès horticole comme nous voyons le soleil faire pousser, fleurir et fructifier les plantes, sans nous inquiéter des causes de l'effet.

Cependant, cédons à un moment de curiosité; voyons un peu comment le progrès se fait.

Une exposition d'horticulture est annoncée longtemps d'avance, afin que tous les producteurs puissent se préparer à concourir, à en-

Digitized by Google

trer dans la lice avec honneur, à remporter des prix. A cette idée, notre esprit se reporte sur les jeux floraux du moyen-âge, où les concurrents se disputaient les prix de la bravoure ou du mérite pour être couronnés par les dames de leur pensée. Nos expositions pourraient bien être un reflet de ces grands tournois chevaleresques. L'institution s'est transformée à mesure que le temps a mûri les idées et que les circonstances ont amené des réformes ; elle s'est popularisée.

Cette préparation pour les expositions stimule les producteurs ; ils font venir de loin les plantes les plus nouvelles, les plus méritantes ; ils disposent celles qu'ils possédaient déjà à fleurir ou fructifier pour le moment opportun. Chacun veut voir sur son lot l'indication d'un premier prix ; chacun veut avoir une médaille commémorative pour la faire figurer sur son catalogue.

Les amateurs visitent avec intérêt, avec empressement, ces expositions. Ils remarquent et notent les lots les plus méritants, les mieux soignés, et vont ensuite faire quelques emplètes chez les possesseurs de ces lots.

Les horticulteurs des environs, et même les étrangers, assistent à ces tournois pacifiques, à ces fêtes de l'horticulture. Les exposants s'efforcent donc de se mettre bien en mesure pour attirer leur attention. Enfin, une activité générale, une espèce de fermentation d'idées, de pensées a lieu pendant six mois chez tous les producteurs décidés à exposer. Par cette activité, cette tension d'esprit, ce travail incessant, les producteurs acquièrent la science, l'habileté dans la pratique ; et, une fois le concours passé, vainqueurs ou vaincus, ils possèdent cette science et cette habileté. C'est ainsi que le progrès se fait chez eux lentement, mais d'une manière sûre et durable.

Chez l'amateur, l'influence des expositions se manifeste d'une autre manière, mais pour arriver au même but.

Un riche amateur qui ne possède que de vieilles plantes, chétives, ressent une honte secrète de sa pénurie en voyant les magnificences florales et fruitières exposées au grand jour. Il est séduit par ces trésors et veut les posséder. Quelque serrés que soient les cordons de sa bourse, la tentation irrésistible le force à les dénouer pour faire quelques achats. Une fois sa collection renouvelée, son jardinier veut se montrer à la hauteur des exposants ; il veut cultiver convenablement les plantes nouvelles, les conserver, pour encourager l'amateur à faire d'autres emplètes et à tenir éveillé chez lui le goût du nouveau. Dans

Digitized by Google

ce but il consulte ses confrères sur leurs meilleurs moyens de culture, il lit les ouvrages spéciaux, il observe attentivement tous les faits quelquefois extraordinaires que les circonstances produisent. Ainsi s'acquiert la science, l'habileté, chez l'amateur comme chez le praticien.

Les expositions ont une autre importance. Elles font naître le goût des jardins et des serres chez les hommes riches, d'élite, qui cherchent des distractions heureuses dans leurs trop longs loisirs, ou le repos après les ennuis et les embarras des affaires.

Faisons donc souvent des expositions florales et fruitières. Que les jardiniers et les amateurs, dont les goûts sont les mêmes, s'entendent entre eux pour faire des expositions, au moins au printemps et à l'automne; qu'ils ne comptent pour cela que sur eux-mêmes! Un vieux proverbe le dit : On ne peut être mieux servi que par soi-même.

J. Cherpin.

DE L'ACCROISSEMENT DES ARBRES.

Nous venons de lire dans le 3e numéro de la *Revue des Eaux et Forêts* un article de physiologie végétale très-remarquable et qui intéresse tous les cultivateurs sans exception. Les faits qui doivent nous frapper principalement sont ceux-ci :

« Au fur et à mesure que les végétaux se développent, les racines s'emparent davantage de la première couche humide du sol et rendent inutiles les pivots qui ne tardent pas à disparaître; tous les vieux arbres en sont complétement dépourvus;

» Dans les sujets isolés et exposés aux intempéries, les racines sont toujours beaucoup plus pivotantes que dans ceux croissant en massif et se protégeant mutuellement;

» Plus les massifs sont serrés, moins les racines pivotent;

» Plus le terrain est frais, compacte et résistant à la surface, moins les racines s'enfoncent, et *vice versâ;*

» Lorsque, par une cause quelconque, une partie de la tige d'un arbre est supprimée, et que par suite les besoins d'assiette diminuent, les racines se relèvent vers la surface du sol;

» Lorsque, au contraire, les plantes perdent leurs soutiens, les racines s'enfoncent davantage;

Digitized by Google

La suppression complète des tiges entraîne la mort des pivots, lesquels font défaut dans toutes les souches de taillis ;

» La disposition des racines dépend donc principalement du milieu et des conditions dans lesquels vivent les plantes ; par conséquent, il n'existe point, à proprement parler, d'arbres à racines pivotantes ou traçantes ;

» Lorsqu'on ameublit profondément le sol et qu'on élargit ainsi le milieu le plus fertile, les racines s'enfoncent davantage, pourvoient plus facilement aux besoins d'assiette et d'alimentation des plantes et ont moins à redouter les variations atmosphériques, ce qui importe essentiellement à la végétation et fait encore sentir l'importance des labours dans les forêts. »

Les forestiers ne sont pas les seuls qui aient à bénéficier de ces observations ; les cultivateurs d'arbres fruitiers aussi bien que les hommes de la grande culture ont à y prendre quelque chose aussi. Il suit de ce qui précède que de jeunes arbres solidement fixés à des tuteurs pivotent moins que des arbres livrés à eux-mêmes ; que les plantes de la grande culture ont d'autant plus de tendance à s'enfoncer profondément dans le sol qu'elles sont plus clairsemées, et dans l'obligation par conséquent de chercher dans la disposition de leurs racines pivotantes, un appui solide contre les coups de vent.

Puisque les arbres de massifs ou de fourrés pivotent moins que les arbres isolés, il en est de même des céréales, et il suffirait, pour s'en convaincre, d'examiner les racines des plantes qui occupent la lisière d'un champ et celles des plantes qui occupent le milieu. On verrait que les premières pivotent, tandis que les secondes tracent, que les premières sont plus solides que les secondes, par conséquent, craignent moins les coups de vent et craignent moins aussi l'influence des fortes sécheresses.

Cette simple observation nous force donc à reconnaître ce que nous avons avancé tant de fois : à savoir qu'en semant moins serré et en labourant à une profondeur convenable dans les terrains secs, on ne craindrait ni la verse dans les années pluvieuses, ni la dessication prématurée des récoltes dans les années brûlantes. Nous appelons tout particulièrement l'attention des cultivateurs de l'arrondissement de Marche sur ce point. Ils ont fort souvent à se plaindre de la sécheresse, et beaucoup s'imaginent qu'en semant dru, on la combat par l'ombrage que l'on donne au sol. C'est une erreur. Plus il y a de plantes sur un

Digitized by Google

espace déterminé, plus il y a de racines pour absorber l'eau du terrain ; et puis d'un autre côté, d'après ce que nous venons de voir, plus les plantes sont rapprochées, plus elles tracent, plus elles se gênent et plus elles souffrent de la chaleur.

(*Le Luxembourgeois.*) P. JOIGNEAUX.

LA VIGNE AMÉRICAINE

(*Vitis Labrusca*).

Depuis les temps bibliques de Noé, la culture de la vigne a exercé une immense influence sur les destinées de l'humanité. Son fruit plaît à tous les âges de la vie, à toutes les classes de la société, il produit cette liqueur dont les innombrables variétés ont une action non-seulement toujours appréciable, mais souvent décisive sur l'hygiène, la civilisation et les mœurs des peuples. Chercher à démontrer cette vérité serait entrer dans des redites inutiles. En présence de l'universalité de la culture de cet arbrisseau, sous presque tous les climats du globe qui ne sont pas brûlés par les feux de l'équateur, ou glacés par les influences polaires, on se demande si l'espèce européenne, *Vitis vinifera,* qui domine dans les vignobles de l'ancien continent, est la seule espèce comestible ou propre à faire du vin ?

On est naturellement conduit à poser cette autre question : Quelles sont les espèces de la vigne, découvertes et classées par les naturalistes ? Ne possédant pas les documents nécessaires pour étudier et résoudre cette question, je l'adressai, il y a quelques années, à un jeune botaniste belge, que la science regrette, et dont l'amitié déplore la fin prématurée.

M. Alfred de Limminghe, possesseur d'un herbier des plus riches et des plus complets, me donna les renseignements suivants :

« Après l'entretien que j'eus avec vous sur les vignes, j'ai fait sur ce genre de plantes quelques recherches botaniques, voici les résultats auxquels je suis arrivé :

» Il existe environ soixante-douze espèces déterminées du genre *Vitis,* dont la plus grande partie appartiennent à l'Asie. J'ai dans mon herbier des échantillons de soixante-huit de ces espèces, plus sept autres sans nom, provenant : 1 de l'Hymalaya, à fruits édules, 1 de Sibérie (plaines), 1 de Perse, 2 des montagnes de la Sibérie et de l'Altaï, 2 de la Chine et des Kouriles.

Digitized by Google

» Il résulte de là que le genre *Vitis* est un de ces genres cosmopolites, ayant des représentants sous toutes, ou presque toutes les latitudes. Mais la plus grande partie de ces espèces est à fruits petits et coriaces.

» Je ne trouve dans mon herbier que six espèces à fruits comestibles, lesquels sont : *Vitis vinifera ; la Brusca ;* n° 6, *de Keritow* (Sibérie); *Bruyei* (Charkow); *Larazine* (Walp in Herbe); n° 1, *de l'Hymalaya* et peut-être une autre vigne des bords du Walo, en Afrique.

» En examinant les échantillons, j'ai trouvé à plusieurs des graines bien conformées; je les ai fait semer, mais jusqu'à présent sans résul tats. »

Peu de temps après cette correspondance, le ministre de l'intérieur, dont l'attention avait été attirée sur les progrès de la culture des vignobles aux Etats-Unis, invitait la Commission royale de Pomologie belge à s'occuper du *Vitis Labrusca,* et à utiliser ses relations aux Etat-Unis, afin d'importer en Belgique des plants des variétés les plus renommées et surtout les plus précoces. Il fut donné suite à cette invitation : au printemps de 1857, la Commission recevait de ses correspondants de Boston et de Cincinnati, une vingtaine de variétés du *Vitis Labrusca,* dont la plus grande partie ayant réussi à la reprise, est depuis lors à l'étude dans ses cultures.

Nous reçûmes en même temps de M. Longworth, de Cincinnati, principal promoteur des plantations de vignobles dans les Etats de l'Ohio et du Missouri, des renseignements d'un haut intérêt sur l'origine et les progrès de cette culture. L'espace nous manque pour les reproduire ici, nous devons nous borner à un résumé très-succinct que nous puisons en outre dans l'ouvrage de Buchanan sur la vigne et les vins américains.

Dans le courant du XVIIIe siècle et les premières années du XIXe, les Américains s'occupèrent à plusieurs reprises de la création de vignobles dans leur pays, au moyen de plants importés de Madère, de France et d'Allemagne. Ces tentatives ne furent pas couronnées de succès. Notre espèce *Vitis vinifera* n'étant pas assez robuste pour un climat dont les hivers sont généralement plus rigoureux, les étés plus chauds que sous les mêmes latitudes dans l'ancien continent. Après ces tentatives avortées, les viticulteurs américains, et notamment M. Longworth, jetèrent les yeux sur l'espèce *Vitis Labrusca* existant à l'état sauvage, et connue sous le nom vulgaire de *Fox grape* ou *Raisin de Renard,* généralement répandue depuis la Floride jusqu'au lac Erié.

Digitized by Google

Cette espèce n'avait pas échappé à l'attention des premiers émigrants européens qui vinrent coloniser les vastes contrées dont les richesses végétales excitèrent leur admiration.

On cite ces faits, qu'en 1564, une quantité assez considérable de vins fut faite avec des raisins sauvages de la Floride. Dans la Louisiane, les jésuites plantèrent des vignobles au moyen de vignes indigènes; mais cette colonie appartenait alors à la France. Cette culture fut interdite, et les vignes arrachées dans l'intérêt des vignobles de la mère patrie. Exemple frappant des abus du régime colonial!

Après l'insuccès des tentatives d'importation de vignes européennes, d'autres cultivateurs eurent la sagacité de ne pas *verser* dans cette erreur, et ils substituèrent à ces vignes les meilleures variétés indigènes. MM. Longworth et Adnum, furent les premiers à adopter cette ligne de conduite. Les meilleures variétés essayées dans cette première période furent le *Scuppernong du Sud, le Cape* ou *Schuylkill* et l'*Isabella*. Ce dernier raisin, importé depuis longtemps en Europe, y est très-connu et peu estimé comme raisin de table. Ces premiers essais ne produisirent que des vins de qualité inférieure, et les vignobles de l'Ohio n'ont pris une extension rapide qu'à partir de l'acquisition de la vigne célèbre nommée *Catawba,* dont un auteur américain a dit que son introduction a été plus avantageuse aux Etats-Unis que ne l'eût été le remboursement de toute la dette nationale. En effet, le premier vignoble planté par M. Longworth, près de Cincinnati, date à peine de 40 ans, et en 1859 on comptait déjà, aux environs de cette ville, près de 300 propriétés utilisées de cette manière; les plantations de vignes se sont rapidement étendues sur d'autres territoires, et même jusqu'en Californie.

Le fleuve Ohio est déjà surnommé le Rhin de l'Amérique, Cincinnati en est le centre, et l'on se flatte de concourir, dans quelques années, à l'approvisionnement de l'Europe.

M. William Prince, dans son Traité sur la vigne, publié à New-York en 1830, énumère quatre-vingt-huit variétés de raisins, nées du *Vitis Labrusca*. En 1859, M. Longworth m'écrivait que l'ardeur pour ce genre de recherches est telle, qu'il estimait déjà à plus de mille le nombre de ces variétés. Quatre ou cinq d'entre elles sont employées dans les vignobles, où le Catawba domine cependant, et évincera sans doute ses congénères.

Nous possédons ces vignes spéciales et un certain nombre d'autres,

Digitized by Google

découvertes plus récemment. Elles seront étudiées au point de vue de la Belgique.

En attendant que nous soyons en mesure de signaler celles dont l'introduction dans nos cultures serait profitable, nous mentionnerons les caractères généraux les plus saillants de l'espèce américaine, tels que nous les avons observés.

Les sarments sont plus grêles et plus allongés que ceux des variétés du *Vitis vinifera,* la distance entre les nœuds ou bourres est beaucoup plus grande. L'espèce paraît en général des plus vigoureuses et peu sensible aux rigueurs de l'hiver.

Les feuilles sont grandes, peu ou pas lobées, ainsi qu'on l'a souvent remarqué sur les vignes voisines de l'état sauvage; elles sont pubescentes en dessous, d'un vert foncé au-dessous, à nervures *grossières* et très-saillantes.

Les grappes sont généralement nombreuses et plus petites que dans l'espèce *Vitis vinifera.* Les baies sont aussi plus petites quoique plusieurs variétés à gros fruits aient été signalées récemment; leur parfum est très-prononcé et se rapproche, selon la variété, de la groseille cassis, de la framboise, de la fraise ou de la myrtille. Le plus grand nombre a le goût du cassis.

Parmi les variétés que nous possédons, il en est cependant qui s'éloignent sous plusieurs rapports de ces caractères généraux, et nous semblent être des hybrides de la vigne d'Europe ou *Vitis vinifera.* Ainsi, le raisin *Delaware,* sur un bois tout-à-fait analogue au *Vitis Labrusca*, porte des feuilles non moins lobées que dans l'espèce *vinifera.* La vigne *Virgaloo,* dont nous ne connaissons pas encore le fruit, a le bois et les feuilles analogues aux vignes d'Europe.

Jusqu'à présent, nous n'avons eu en production que les variétés suivantes :

Isabella, petites baies noires à goût de cassis. La maturité serait trop tardive pour la Belgique quand bien même sa qualité serait meilleure.

Clinton, ressemblant beaucoup à l'*Isabella*, mais d'un mois plus précoce. Il a mûri en cep dans mon jardin depuis trois ans.

Delaware, très-petites grappes, nombreuses, baies petites, noires, goût moins parfumé que ses congénères et se rapprochant davantage des raisins d'Europe. Le *Delaware* est aussi hâtif que le précédent.

York Madeira, grappes plus fortes et baies plus grosses que les

Digitized by Google

précédents, et offrant beaucoup de ressemblance d'aspect avec le *Pinot* de Bourgogne. Le parfum natif est moins prononcé que dans les précédents. Le *York Madeira* a mûri pour la première fois à Namur à la fin de septembre 1861.

Nous nous serions abstenu encore de recommander à l'attention de nos lecteurs des variétés du *Labrusca*, si l'un de nos collègues, M. Sahut, de Montpellier, ne nous avait communiqué, il y a quelques années, sous le nom de *Vitis Troy*, un excellent raisin appartenant à cette espèce, et dont la maturité a eu lieu régulièrement depuis plusieurs années à Namur, même en 1860.

A. Royer,

Président de la Commission royale de pomologie belge.

PELARGONIUMS SCARLETS NOSEGAY.

En parcourant les catalogues anglais, nos yeux se sont arrêtés sur ce mot imprimé en guise d'entête de chapitre : *Nosegay*, — mot signifiant *nez gai, gaieté, joie du nez*. C'est sous ce nom que les Anglais désignent les bouquets, parce que les bouquets sont composés généralement de fleurs odorantes. — Nous nous sommes dit que cette nouvelle catégorie de *Scarlet* nous donnerait des ombelles plus fortes, plus serrées, plus planes encore que tout ce que nous possédions déjà de plus parfait. — Nous étions dans l'erreur, erreur d'autant plus excusable, qu'aucune espèce d'information, de *nota bene*, ne nous faisait connaître ce que l'inventeur de cette nouvelle série de *Scarlet* entendait par ses *Nosegay*, sa catégorie des *Scarlets à bouquets*. Il n'en avait dit mot. — Ces plantes fleurissent en ce moment et appartiennent par leur port aux *P. inquinans;* elles ont le bois très-gros, s'élancent, ont le pédoncule long et les pétales très-étroits...; mais en revanche nous avons trouvé là, par exemple dans la variété *Impérial crimson*, un coloris tout neuf, un admirable carmin des plus éclatants. Le *Prince impérial*, imitant une croix de Malte, assez bien faite, a des pétales larges, d'un riche vermillon, mais que nous retrouvons, et de reste, dans nos bons *Scarlet*, qui ne s'élancent pas comme le font ces *Nosegay*. — Nous cultiverons cependant l'*Impérial crimson*, parce que réuni en massif, l'effet qu'il produira sera magique. Nous possédons encore dans les *Nosegay : Carmine Nosegay* et *Nosegay stella*, dont nous attendons la floraison.

L. Van Houtte.

(Fl. des serres.)

Digitized by Google

BIBLIOGRAPHIE POMOLOGIQUE.

Notice pomologique. — Le Livre de la Ferme et des Maisons de campagne. — Annuaire horticole.

Nous avons sous les yeux deux ouvrages importants pour la pomologie agricole et horticole, c'est-à-dire pour la culture des poiriers en pleine terre et en jardin. Ils sont dus à la plume savante et exercée de M. Jules Liron d'Airolles, qui s'est fait une réputation méritée par ses études sérieuses, rationnelles, sur la pomologie.

Le premier de ces ouvrages, sur lequel nous reviendrons, a pour titre : *Notice pomologique, description succincte de quelques fruits inédits, nouveaux, ou des meilleurs parmi les anciens,* avec figures des fruits décrits (1). Il formera un fort volume, car il compte déjà onze livraisons parues, de 36 pages, non comprises les planches de dessins au trait, représentant les poires décrites.

Le deuxième ouvrage semble être un extrait du premier, plus spécialement destiné à la grande culture. Il est intitulé : *Les Poiriers les plus précieux parmi ceux qui peuvent être cultivés à haute tige, aux vergers et aux champs,* avec les figures des fruits (2).

Nous extrayons de ces ouvrages deux descriptions de poires recommandables :

« Poire Président Parigot. — Arbre de vigueur moyenne, sur coignassier, prend bien la forme pyramidale; encore bien nouveau pour pouvoir être jugé.

» Fruit haut de 12 centimètres, sur 7 de diamètre. Pédoncule gros, arrondi à l'attache, un peu courbé; long de 20 millimètres; de couleur brun foncé; placé dans une légère cavité. Calice ouvert, presque à fleur de fruit, ou enfoncé dans la base; divisions très-courtes et d'un brun roux. Peau rude, jaune d'or, presque entièrement chargée de rouille, qui s'éclaircit à l'époque de la maturité, correspondant à la dernière quinzaine d'octobre. Chair jaunâtre, mi-fine, beurrée; eau abondante et bien sucrée.

» La poire *Président Parigot* est un gain remarquable de M. des

(1) Prix : 1 fr. la livraison. Chez MM. Darmet et Guérin, libraires à Lyon, rue Neuve, 23, et chez tous les libraires.

(2) Prix : 2 fr. la livraison, id., id.

Digitized by Google

Nouhues, amateur distingué, qui s'occupe beaucoup d'arboriculture dans sa terre de la Cacaudière, près Pouzauges (Vendée), où il a pratiqué de nombreux semis d'arbres fruitiers. Un superbe échantillon de ce fruit figurait dans le lot de poires nouvelles envoyé par moi à l'Exposition universelle d'horticulture de 1855.

» Le premier rapport a eu lieu en 1852, couronné à Nantes en 1861. »

« Poire Comtesse de Chambord. — Arbre très-vigoureux; s'annonce comme devant être d'un grand rapport; sera propre à la pyramide sur franc et sur coignassier, et aussi au plein vent.

» Fruit moyen, ventru, de 8 centimètres de hauteur sur 7 de diamètre. Pédoncule mince, ligneux, brun roux, légèrement courbe, de 10 millimètres de longueur; planté en tête du fruit. Calice très-petit, caduc; enfoncé dans une cavité en entonnoir. Epicarpe rude, vert clair, fortement chargé et ponctué de rouille; ne change pas à la maturité. Chair jaunâtre, beurrée, fine; eau abondante, vineuse, sucrée et bien parfumée.

» La première maturité a commencé dans la première quinzaine de novembre 1855 et s'est continuée jusqu'à la mi-janvier, époque à laquelle j'ai dégusté le dernier spécimen, parfaitement bon.

» Premier rapport, 1855, d'un semis de pépin du *Colmar Nélis*, fait en 1847.

» Obtenteur, M. le président Parigot, à Poitiers (Vienne). »

Le troisième fascicule du *Livre de la Ferme et des Maisons de campagne* a paru le mois dernier. — Description claire et précise des principales plantes fourragères qui entrent dans la formation des prairies naturelles, avec indication de leur origine et de leurs qualités; divers modes d'irrigation; figures d'instruments, tels que faucheuses, faneuses, coupe-foin, charrettes, chariots, traineaux, etc.; choix de plantes industrielles; zootechnie et zoologie agricole, ou des moyens de provoquer les améliorations, etc.; telle est l'indication abrégée des nombreuses matières que renferme cette livraison. Ce qui démontre tout à la fois l'importance et le succès de l'ouvrage, c'est la souscription pour un grand nombre d'exemplaires dont les éditeurs viennent d'être honorés par M. le Ministre de l'agriculture et du commerce.

Une autre publication, qui a son importance relative, est *l'Annuaire horticole* pour l'année 1862, de M. Ingelrelst, jardinier-chef au Jardin

Digitized by Google

botanique de Nancy. Cet annuaire contient les noms, les adresses des principaux horticulteurs français et étrangers, et indique leurs cultures spéciales. Il facilite les échanges de catalogues entre producteurs et provoque l'activité commerciale. Il a donc son utilité au point de vue matériel, ce qui n'est pas à dédaigner. Jules DESCHAMPS.

OBSERVATIONS SUR QUELQUES PLANTES FLORALES ANNUELLES.

Le Comité de floriculture de la Société horticole de Toulouse, comité composé de praticiens distingués, tels que MM. Muret, Astier, Pertuzès, Licau, Benoist, Brassac, a recommandé la culture des plantes suivantes dans le bulletin de la dite Société. En voici un abrégé :

Carthamus tinctorius, L.; Carthame des teinturiers. (*Composées.*)

Cette plante, originaire d'Egypte, haute de 0,70 cent., à belles fleurs jaunes, était autrefois assez généralement cultivée dans nos jardins; elle est aujourd'hui délaissée et mériterait d'être reprise.

Celosia cristata, L.; Célosie à crête ou Amarante à crête de coq. (*Amarentacées.*)

Cette espèce, fort ancienne et qui a produit de très-jolies variétés, mérite d'être reprise. Sa culture est facile. Un soin à observer dans les semis c'est de couvrir à peine la graine.

Centaurea, L.; Centaurée. (*Composées.*)

Ce genre compte peu d'espèces annuelles cultivées dans nos jardins. Pourtant, plusieurs de ces espèces et en particulier le Bleuet et la Centaurée musquée, peuvent servir à former des massifs d'un très-joli effet. Culture facile par semis.

Cheiranthus cheiri, L.; Giroflée jaune ou Violier. (*Crucifères.*)

Cette plante entre pour beaucoup dans la composition des bouquets de marché, unie aux fleurs du premier printemps ou à l'automne, et s'accommode de presque tous les sols.

Cælestina cærulea, Cass.; Ageratum cæruleum, L.; Célestine à fleurs bleues. (*Composées.*)

Cette plante, qui était conservée dans nos serres, commence à se répandre et à être traitée dans nos jardins comme plante annuelle. Placée en massif, elle produit un effet charmant par ses fleurs d'un bleu très-tendre, qui durent tout l'été. Elle se sème au printemps sur couche, et peut se mettre en place à la fin de mai. Il existe une variété naine très-jolie par son feuillage serré et forcé.

Collinsia bicolor, Nutt.; Collinsie bicolore. (*Scrophularinées.*)

Jolie, surtout en bordures, cette plante mérite de prendre place dans nos parterres. Culture facile.

Digitized by Google

CHRONIQUE.

Gelée tardive. — Floraison des arbres fruitiers. — Société d'acclimatation. — Conservation des échalas. — Reboisement. — Piége contre les insectes. — Floraison des Jacinthes. — Le Diélitra blanc.

La température constante de chaleur sur la fin de mars et au commencement d'avril ne nous avait plus laissé de crainte des gelées noires ou blanches; mais un vent froid du nord-ouest nous a amené tout à coup des rafales et des giboulées. Le dimanche des Rameaux, qui du reste est presque toujours froid depuis un temps immémorial, et qui détermine, suivant un dicton populaire, le vent qui règnera pendant l'année, le dimanche des Rameaux nous a donné des flocons de neige; les montagnes se sont recouvertes de leur manteau blanc d'hiver. On a eu des craintes sérieuses pour les plantes en pleine végétation, pour la vigne, le seigle, le colza, les fruits déjà formés, mais encore herbacés. Le lundi 14 avril, la terre humide a gelé à sa surface le matin, mais les plantes n'ont pas souffert. Le mardi au matin, le thermomètre est descendu à 1 degré 5 dixièmes au-dessous de zéro; mais la terre et les plantes étant sèches, la gelée n'a pas eu d'action sur elles. La vigne, du reste, n'est pas aussi avancée que chez nous dans le Beaujolais, et surtout dans la Bourgogne. Elle n'a donc pu souffrir de la gelée.

La Lune-Rousse, qui ne commence que le 28 avril cette année, laisse encore des craintes; mais puisque la lune de mars, qui luit maintenant, remplit l'office de sa sœur, celle-ci n'aura probablement plus rien à faire. La végétation sera, du reste, plus vigoureuse et moins sensible au froid.

— La floraison des poiriers a eu lieu ce printemps par un vent sec et chaud et par un beau soleil. La fécondation des fleurs a donc pu se faire heureusement; aussi les fruits sont déjà gros et abondants. Celle des pêchers, un peu plus précoce, a été contrariée par des brouillards, le matin, dans quelques localités; les fleurs sont tombées. Celle des pommiers commence par un temps défavorable. Quant aux cerises, si le proverbe est vrai :

> En semaine sainte la bise
> Donne abondante cerise,

il y en aura à foison.

— La Société d'acclimatation de Paris annonce une exposition générale de volatiles au Jardin zoologique du bois de Boulogne, pour le 20 avril 1862. Cette exposition comprendra tous les volatiles d'élite présentés par des Français ou des étrangers. Elle durera huit jours. Des médailles d'or et d'argent seront décernées sur le rapport d'un jury nommé par l'administration de la Société.

Digitized by Google

La Société projette de propager dans nos forêts la gélinotte, le coq de bruyère et le grand coq des bois, fort communs en Suède et en Norwège.

— Dans une séance du Comice agricole d'Auxerre, il a été donné lecture, dit *la Revue viticole*, du procédé suivant pour conserver les paisseaux ou échalas de vigne. Ce procédé est depuis longtemps recommandé ; cependant nous croyons le moment opportun pour le rappeler.

On coupe le bois en sève, on enlève l'écorce, on le fend au besoin, on le met en botte dans un endroit humide ; puis, lorsqu'on en possède une assez grande quantité, on le met tremper pendant quatre jours dans un liquide cuivreux qu'on obtient par la dissolution de 2 kil. de sulfate de cuivre (vitriol bleu ordinaire) par hectolitre d'eau de rivière. Une auge en pierre est le vase le plus convenable pour cette dissolution.

— Les communes, les établissements publics et les particuliers qui auront l'intention de reboiser les terrains situés dans les conditions prévues par la loi du 28 juillet 1860 pourront obtenir de l'administration des forêts la quantité de graines ou de plants nécessaires pour ces opérations. Les modèles des demandes à produire sont imprimés dans le Recueil des actes de la Préfecture adressé à tous les maires. MM. les agents forestiers se chargeront de transmettre ces demandes à qui de droit et donneront sur les questions et travaux de l'espèce tous les renseignements et indications désirables.

— Nous venons de voir au Parc de la Tête-d'Or des verres à boire, remplis à quart d'eau sucrée, suspendus par un fil aux arbres fruitiers en fleurs. Les insectes, mouches, bourdons, fourmis, etc., qui surnageaient sur le liquide nous ont démontré son utilité. C'est un piége dressé contre les insectes qui, en butinant les fleurs, nuisent à leur fécondation ou y déposent des œufs dont les larves rongeront plus tard l'intérieur des fruits ou le perforeront. Indiquer ce moyen préservateur, c'est le recommander à ceux surtout qui ont des variétés nouvelles de poiriers et de pommiers dont ils attendent avec impatience les produits pour les apprécier.

—La floraison des Jacinthes a été fort belle ce printemps. Nous avons remarqué les collections du Parc, celles de MM. Rivoire et Bruny, dont quelques variétés d'un blanc pur tranchaient admirablement sur les autres diversement et richement coloriées. M. Léon Lille a exposé dans sa vitrine un fort pied d'une variété nouvelle de *Diélitra*, à fleur blanche. Elle fera un bel effet dans les massifs mêlée au *Spectabilis*. Cette plante nouvelle est en multiplication.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. Bourgy, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

PLANTATION DE LA VIGNE.

Nihil sub sole novi ! Ce proverbe est-il toujours vrai ? non sans doute; l'esprit de l'homme est trop actif pour qu'il n'en sorte pas de temps à autre quelque idée nouvelle; mais souvent aussi, de même qu'un artiste, un écrivain reproduisent, sans le savoir, des figures ou des phrases déjà faites, un praticien, un savant croient avoir inventé des recettes ou des procédés que d'autres avaient depuis longtemps expérimentés et publiés. Ainsi le permettent les innombrables combinaisons des arts et des sciences d'ici-bas.

On me reproche quelquefois de trop aimer les vieux papiers et les bouquins; je sais que des meilleures choses il ne faut point abuser; cependant j'ai tant de fois trouvé d'excellentes nouveautés sous d'anciennes et poudreuses couvertures que je ne puis renoncer tout à fait à mes revues rétrospectives.

Vous allez juger, du reste, de l'intérêt qui s'attache à ces attrayantes et curieuses recherches, en lisant ce qui va suivre et en faisant un simples rapprochement.

Au commencement de l'année 1861, tous les journaux d'horticulture reproduisirent une note insérée dans le Bulletin de la Société impériale et centrale d'Horticulture, relative au bouturage de la vigne après enlèvement de l'écorce à la base des sarments. Cette note était de M. Bourgeois, qui indiquait le procédé comme nouveau. Bientôt le Bulletin du Comice horticole d'Angers revendiqua la priorité sinon de l'invention, du moins de la publication, pour son honorable et savant président, M. A. Leroy. *La Gazette des Campagnes*, à son tour, vient d'emprunter à *l'Industriel*, et d'insérer dans son numéro du 12 avril 1862 la note que voici :

« *Nouveau procédé* de Bouturage de la Vigne.

» M. A. Leroy a fait à la Société impériale d'Agriculture une intéressante communication sur un *nouveau* procédé de bouturage de la vigne, qui paraît avoir été mis en pratique *pour la première fois* par un vigneron des environs de Saumur.

» Ce procédé consiste à enlever complétement l'écorce à la base des crossettes sur une longueur de 20 à 30 centimètres, selon la distance des yeux ou la dimension des mérythalles.....

» ..... La suppression de l'écorce a pour conséquence de faire sortir

Digitized by Google

les racines de toutes les parties dépouillées de la crossette, qui est du reste plantée comme à l'ordinaire. Le chevelu, en se produisant de toute part, donne à la bouture une reprise bien plus assurée et une végétation beaucoup plus active, en un mot la bouture, par l'ancien procédé, fournit de jeunes pousses de quelques centimètres seulement, tandis que celle faite d'après le *nouveau* système donne, dès la première année, des scions qui n'ont pas moins de 60 centimètres à 1 mètre de longueur. Tels sont les résultats obtenus par M. Leroy dans ses pépinières d'Angers. C'est donc après les expériences les plus concluantes qu'il croit devoir recommander ce mode de bouturage à tous les vignerons. »

Enfin, vous pouvez lire dans le Bulletin de la Société impériale et centrale (mars 1862) un dernier avis sur la *décortication* des crossettes. Il y est dit entre autres choses : « Ce procédé, que M. Bourgeois a fait connaître à la Société (tome 6, 1860, page 807), est dû, comme le dit lui-même cet arboriculteur éclairé, à M. A. Leroy, d'Angers, qui l'a communiqué à la Société impériale d'Agriculture.

Voici les faits bien établis, positivement affirmés; voici un *procédé nouveau*, mis en pratique *pour la première fois* par un cultivateur des environs de Saumur.

Eh bien, je feuilletais il y a quelques jours une vieille revue imprimée à Paris en l'an XII de la République (1803), ayant pour titre : *Bibliothèque physico-économique, instructive et amusante, à l'usage des Villes et des Campagnes*, 2e année. Je feuilletais, dis-je, et j'avais déjà trouvé de fort bons articles sur les légumes, sur les pêchers, sur les semis, etc., lorsque j'arrivai à la page 149, au bas de laquelle je lus ces mots : *Manière la plus sûre de planter la Vigne*, par M. Duteils, propriétaire à Marsal (Meurthe). Je m'empressai de continuer; l'auteur, après avoir donné des explications très-claires sur la manière de préparer et de cultiver le terrain, arrive à la plantation (page 151) :

« Prenez, dit-il, des retranches de la longueur de huit pouces, que l'on taille en pointe et auxquelles *on enlève la première et la seconde peau*, des deux côtés de l'œil le plus bas, jusqu'au second, et depuis celui-ci jusqu'au troisième; laissez un plus grand nombre d'yeux, s'ils sont rapprochés. Quand les boutures sont préparées, piquez-les en terre, de manière à laisser les deux ou trois yeux dehors.

» L'effet de l'enlèvement des pellicules est de forcer la sève à suivre la ligne des boutures, et de les mieux disposer à fournir des racines.

Digitized by Google

Lorsque les retranches sont belles, on peut faire deux boutures. Olivier de Serres recommande de choisir les retranches près du vieux bois, et il a raison, parce qu'on les couche; mais il les faut longues, et j'estime la bouture meilleure à quelques yeux plus haut, où ils sont plus gros; on a l'expérience que ce sont les plus productifs.....

» J'ai levé des boutures plantées de cette manière, et j'ai trouvé deux ou trois couronnes de grandes et belles racines, sans parler du chevelu.....

» Je plante journellement ainsi, ces plantations sont les plus belles de mes vignes, et mes plants enracinés sont pour moi un objet de commerce. »

Il faut avouer qu'il existe, entre les dernières observations du vigneron de Marsal et le système nouvellement attribué au vigneron de Saumur, une coïncidence heureuse, et tout au moins singulière. Je ne veux pas dire, croyez-le bien, que ce brave cultivateur, ainsi que notre savant pépiniériste d'Angers aient voulu sciemment exhumer une vieille recette et la rajeunir en la donnant comme une invention nouvelle. Je suis convaincu qu'ils n'ont pas connu l'article de M. Duteils; mais je cite ce fait afin de prouver qu'il ne faut pas mépriser les vieux livres, et pour démontrer aussi que, dans les conditions de l'intelligence humaine, les bons esprits sont destinés à se rencontrer quelquefois.

F. Boncenne.

LA FOURMI AUXILIAIRE DU JARDINIER.

Nous avons reçu d'un de nos estimables correspondants, aussi fin observateur que spirituel écrivain, la lettre suivante qui contribuera sans doute à détruire un vieux préjugé.

Déjà M. Alphonse Karr avait commencé à réhabiliter la fourmi, en la montrant ennemie du puceron; la voilà maintenant reconnue ennemie jurée de la chenille. A ce double titre, ne mérite-elle pas la qualification que nous venons de lui donner?

« Aux Chênes, 6 mai 1862.

» Monsieur le Directeur,

» Les horticulteurs, ou simplement les amis des arbres et des plantes, sont affligés cette année de vives douleurs et de profondes tristesses,

Digitized by Google

comme il arrive à quiconque aime avec tendresse et ardeur. Comment, en effet, voir d'un cœur calme et résigné les ravages et les maux causés dans nos jardins par les invasions sans cesse renaissantes des immondes et nombreuses familles de chenilles? En vain l'on a enlevé et brûlé les gousses qui leur servaient d'abri pendant l'hiver; en vain l'on s'est appliqué à découvrir et à ôter les anneaux formés autour des rameaux par les œufs de papillon; vainement encore l'on a fait une chasse quotidienne, depuis plus d'un mois, à ces ignobles bêtes, écrasant, empoisonnant ou même brûlant avec de la poudre tout ce qui naissait et se montrait chaque matin. Après tant de soins, de peine et de vigilance, si l'on a l'imprudence de se reposer quelque peu ou de porter son attention sur autre chose, hélas! à quels regrets ne s'expose-t-on pas? Toujours quelques anneaux imperceptibles par suite de leur exiguité, ou bien cachés sous quelque pli de l'écorce, arrivent à l'éclosion, et au bout de deux ou trois jours, on retrouve dénudés, salis et souffrants, de beaux arbres brillants de santé la veille. C'est ce qui m'est arrivé ce matin.

» Vous savez, Monsieur, que nul homme n'est parfait. De même qu'il y a des taches au soleil, l'une des plus belles et des plus touchantes qualités de l'homme, l'amour paternel lui-même a ses faiblesses. Le meilleur des pères a un cœur également plein d'amour et de dévoûment pour tous ses enfants; ses entrailles ne connaissent ni l'âge, ni le sexe, ni les qualités ou les défauts des chers êtres qui sont nés de lui. Pourtant, dans le nombre, il en est presque toujours un que le père aime avec plus de tendresse et qui captive plus particulièrement son attention. Souvent, c'est le plus petit ou bien celui dont la santé est chancelante; quelquefois aussi, c'est le plus grand, le plus beau et le plus fort. Hélas! il faut bien l'avouer, je ne suis point exempt de ces erreurs ou de ces faiblesses. Certes, je les aime tous de tout mon cœur; je leur donne les mêmes soins, et ils ont tous une égale part de mon temps et de ma sollicitude; mais je ne puis me défendre d'une petite préférence pour l'un d'eux. Il a sept ans, il est grand et fort, il vient admirablement et promet beaucoup plus encore qu'il ne montre, quoiqu'il soit déjà très-étonnant pour son âge. Enfin, je vous dirai son nom : c'est un poirier William!

» Je ne vous ferai point son portrait; je sens que cela m'entraînerait trop loin, car comment résister au plaisir de vous compter ses prouesses? Qu'il vous suffise de savoir que je l'ai placé dans un coin

Digitized by Google

de mon jardin que j'appelle ma petite Provence, par suite d'une tendresse plus profonde que prévoyante, je commence à le craindre. Le pauvre cher eût préféré sans doute moins de chaleur et plus de grand air. Mais le mal est fait; il est difficile de le réparer : je me contente de le combattre à force d'attention et de soins.

» Je n'ai plus besoin de vous dire maintenant avec quelle sollicitude j'ai veillé sur lui à l'époque de l'éclosion des anneaux. Ma vigilance a été telle que la semaine dernière je le montrais encore avec orgueil à tous mes amis; il n'avait pas une feuille entamée.

» Je viens de faire une absence de trois jours. Ce matin, à mon retour, ma première visite fut pour mon cher William, comme de coutume. Comment vous dire ici ma douleur et ma colère? Un grand tiers de mon pauvre poirier était dévoré. Les feuilles, les branches, le tronc lui-même étaient couverts d'ignobles paquets noirs de ces chenilles que l'on trouve ordinairement sur les orties, ou du moins de chenilles toutes pareilles. Mon premier mouvement fut de me précipiter sur mon eau de savon et sur ma poudre; mais l'incertitude de celui de ces deux moyens de vengeance et de destruction auquel je donnerais la préférence me fit hésiter et réfléchir un instant. Pendant cet instant je fis une remarque; mon beau William n'était pas seulement couvert de chenilles, son tronc, ses rameaux et ses feuilles servaient en outre d'abri ou même d'habitation à une tribu innombrable de fourmis. Je les examinai. Déjà plus d'une fois les allures de ces curieux insectes avaient attiré mon attention, soit par leur vivacité, soit par leur marche saccadée, inquiète et tourmentée. N'avez-vous pas observé, en effet, Monsieur le Directeur, l'étrangeté de ces allures de la fourmi, qu'elle soit isolée ou qu'elle marche de compagnie avec ses semblables? Pour moi, je la trouve semblable à celle d'un chien de chasse cherchant d'abord, puis trouvant et enfin suivant une piste. Cette allure est commune à presque tous les carnassiers qui poursuivent une proie. Cette réflexion m'engagea à commencer par détruire les 9 dixièmes des immondes chenilles et à observer ce qui se passerait à propos du dernier dixième, couronnant une petite branche dont toutes les feuilles, hélas! étaient détruites, et où une grande affluence de fourmis commençait à se diriger. Je vis bien tout d'abord que la guerre était déclarée, et il eût été intéressant de pouvoir suivre et saisir la physionomie générale et l'ensemble de la bataille. Mais au milieu de la mêlée cela n'était guère possible, tant les mouvements devinrent

Digitized by Google

tout-à-coup rapides et désordonnés! Alors, je me décidai à choisir du regard, non pas la plus grosse des fourmis, mais une autre qui paraissait vive, alerte, pleine d'ardeur, et montait hardiment le long du pédoncule d'une grande feuille dont le tronçon servait de lit à l'une des plus grosses chenilles de toute la hideuse horde.

» Ma vaillante fourmi était vraiment belle à voir : taille fine et élancée, corselet et ventre brillants, antennes droites et vivement agitées par les frémissements de son courage, pinces fortes et aiguës, toujours ouvertes, pattes longues, déliées et nerveuses.

» Je la vis s'approcher par trois fois de la chenille, dont le volume était au moins cent fois celui de la fourmi; à chaque fois elle recula un peu, fit un tour sur elle-même, aiguisa ses pinces avec ses pattes, fit une sorte de toilette, parut réfléchir; enfin, à la quatrième, d'un bond elle fut sur le milieu du dos de la chenille qu'elle mordit cruellement en y restant attachée. Elle lâcha prise une seconde, et je vis le sang vert de son ennemie briller au soleil. La chenille se tordait de douleur et se secouait de toutes ses forces, formant et ramenant rapidement ses anneaux, mais sans parvenir à détacher la fourmi qui, de nouveau, recommençait à mordre de plus belle. Alors, la chenille, détachant de la nervure de la feuille ses quatre pattes de devant et ne s'y retenant plus que par celles de derrière, se plia en deux à la place même où la fourmi la mordait profondément, comme pour la saisir et l'écraser dans ce pli. Mais le vaillant et habile combattant, comprenant cette manœuvre, lâcha vivement prise, grimpa ou plutôt bondit sur la tête de son ennemie, et la mordit au front. La chenille alors se tordit dans une affreuse contorsion et laissa échapper une bave immonde, épaisse, verte et jaune tout à la fois, dont la pauvre fourmi fut couverte. Cette bave est vénéneuse sans doute, car la fourmi commença à se tordre à son tour et à faire mille efforts pour sortir de la glu infecte dont elle était empêtrée. Une petite branche se trouvait à sa portée; elle s'y traîna avec peine, pendant que la chenille blessée fuyait de son côté, au milieu de grandes souffrances, comme il était aisé de voir à ses mouvements de torsion et à sa marche difficile. Je la laissai aller pour porter toute mon attention sur la brave fourmi, à qui, d'ailleurs, ma sympathie et mon affection appartenaient tout entières, comme bien vous pensez.

» Ma pauvre amie avait fort à faire de se débarrasser du venin qui la couvrait. En vain elle se roulait sur sa branche qu'elle mouillait à

Digitized by Google

chacun de ses mouvements ; en vain elle se frottait ici et là ; ses forces paraissaient épuisées ; son beau corps, de brun et brillant qu'il était, était devenu d'un noir malpropre ; elle semblait en proie à d'affreuses convulsions. Après 5 ou 6 minutes, deux pattes seules remuèrent encore. Quelques-unes de ses compagnes, passant près de là, se détournaient de leur route, s'approchaient d'elle, s'arrêtaient un instant et semblaient la flairer, lui faire un signe, puis repartaient la voyant immobile, et paraissant dire : « Honneur au courage malheureux ! » J'avais à la main une petite curette en bois ; je voulus y recueillir mon alliée morte au champ d'honneur. Elle fit un petit mouvement, s'attacha ou fut attachée par l'ignoble glu à ma curette, et y demeura un instant entre la vie et la mort. Peu à peu, je la vis revenir à elle, bien malade encore, se traînant avec peine. Elle vint sur mon doigt, où elle parut se bien trouver, et je ne saurais vous dire, monsieur le Directeur, avec quelle joie et quelle tendre émotion j'y gardai le noble et courageux insecte. Bientôt j'eus le bonheur de la voir complétement rétablie. Elle se mit à étendre et ployer ses pattes l'une après l'autre ; elle ouvrit et ferma ses pinces, se dressa, se courba plusieurs fois, puis se mit à courir sur ma main presque aussi vite qu'avant la bataille, quoique son ventre fût encore noir et gonflé. Je vis que c'était l'espoir de la vengeance et de la victoire, peut-être aussi la faim, qui l'animait. J'approchai ma main de la branche chargée de chenilles ; elle y monta aussitôt, bravement et sans hésitation, non sans émotion, mais assurément sans peur. Que n'aurais-je pas donné pour pouvoir être témoin du nouveau et prochain combat que ma vaillante amie ne tarderait sans doute pas d'engager. Malheureusement, on m'appela pour affaire pressée, et je dus quitter mon observatoire, non sans avoir exterminé le dernier dixième des ignobles chenilles, dont les cadavres sont en ce moment la proie de nos bonnes alliées les fourmis.

» J'ai voulu, Monsieur, vous écrire aussitôt ces lignes, bien peu dignes, hélas ! de votre attention, et encore moins à la hauteur du sujet héroïque qui y est traité.

» Du moins, je l'espère, leur conclusion sera utile. Car il ressort de l'épisode que j'ai essayé de retracer ici, que la fourmi, que tant de jardiniers ont le tort de poursuivre et de détruire, est une alliée, un puissant auxiliaire pour l'extermination des chenilles, des pyrales, des vers, des pucerons, et de beaucoup d'autres insectes qui sont la plaie des jardins.

Digitized by Google

» Donc, honneur et respect à la courageuse, intelligente, et (grâce à Dieu !) très-vorace fourmi. » E. LERRET. »

DU BINAGE ET DU PINÇAGE DE LA VIGNE.

M. le docteur J. Guyot, qui s'est fait une grande réputation en étudiant la culture de la vigne, au double point de vue théorique et pratique, a visité, en avril dernier, le département du Gers, pour examiner le pays en général et consulter quelques viticulteurs isolés. M. Rozec, président de la société d'agriculture du Gers, et M. Dupuy, secrétaire de la même Société, ont reçu à Auch, et accompagné le Docteur, auquel ont été posées différentes questions relatives à sa spécialité. Les questions ont été résolues et ensuite publiées dans le dernier numéro du bulletin de la Société que nous venons de nommer. Elles ne présentent rien de nouveau, les sujets traités étant contenus dans l'ouvrage de M. Guyot ; mais plusieurs de ces sujets ont une importance d'actualité et nous croyons opportun de les rappeler ici.

« Biner une vigne, dit M. Guyot, c'est remuer légèrement le sol pour rafraîchir le pied des plantes, faire pénétrer dans le sol, l'air et la chaleur qui activent la végétation et la débarrasser de toute plante étrangère. Les binages ne doivent jamais être faits quand le sol est assez mouillé pour s'attacher aux pieds des ouvriers et aux instruments. On ne doit jamais entrer dans les vignes et y travailler à la suite de pluies abondantes ; il faut attendre que la terre soit *ressuyée*.

« Le premier binage est celui qui suit la taille sèche. Il ne doit pas être profond ; le second, superficiel comme le premier, se fait en juin ; le troisième s'opère en juillet, après le pinçage et le rognage des pampres. Enfin, un quatrième est quelquefois nécessaire après la végétation, en septembre. Il a principalement pour but de détruire les mauvaises herbes. »

M. Rozec s'exprime comme il suit dans son rapport sur l'entretien qu'il a eu avec M. Guyot, relativement au pinçage et au rognage des pampres :

« Tout ce que l'on a dit de l'époque à laquelle on doit épamprer, pincer ou rogner doit être subordonné aux saisons plus ou moins précoces, aux terrains qui activent plus ou moins la végétation. Ainsi, on

Digitized by Google

doit épamprer dès que les raisins paraissent sur les jeunes pampres, et enlever rigoureusement tout ce qui ne doit pas porter du raisin ou servir à l'œuvre de l'année suivante. »

On appelle *pinçage* l'action de faire le pincement. Pincer un sarment, c'est couper, en l'écrasant un peu avant de couper, l'extrémité d'une pousse encore tendre de la vigne. Le pincement doit se faire lorsque les sarments ont poussé trois ou quatre feuilles au-dessus de la dernière grappe. On pince la vigne en supprimant la partie tendre et encore herbacée qui se trouve au-dessus de la seconde feuille placée au-dessus de la dernière grappe. Le pinçage se fait avant la floraison du raisin. En voici les résultats :

1° Les raisins des sarments pincés fleurissent huit à dix jours avant ceux des sarments qui n'ont pas été pincés ;

2° Les raisins sont moins atteints par la coulure ;

3° Les grappes sont plus belles ;

4° Ils mûrissent de quinze jours plus tôt.

Ce premier pincement doit être accompagné plus tard d'un second sur les contre-bourgeons qui se développent à l'aisselle des feuilles supérieures du sarment pincé. Ce second pincement doit se faire au-dessus de la seconde ou troisième feuille du contre-bourgeon.

PLANTES AQUATIQUES LES PLUS ORNEMENTALES, DE PLEIN AIR.

On ne cultive pas assez certaines plantes aquatiques, car elles produisent un charmant effet dans les grandes pièces d'eau, dans les bassins de moyenne ou petite dimension. Leur feuillage, découpé en dentelures élégantes, ou arrondi ou en cœur, tantôt s'élance en gerbes, tantôt s'étale brillant à la surface de l'eau. Leurs fleurs si fraîches, de coloris variés, leur manière de végéter ou de se reproduire, tout en elles intéresse l'observateur attentif.

Je citerai principalement les espèces ou variétés de ce genre les plus belles, les plus propres à l'ornementation des grandes pièces d'eau, des ruisseaux traversant les jardins, les parcs, et des petits bassins d'amateurs.

Les premières sont les Nymphœa à fleurs blanches (lis des étangs), le Nenuphar à fleur jaune, le Villarsie et la Renoncule aussi à fleurs

Digitized by Google

blanche; l'Hydrocharide, qui laisse tomber ses bourgeons au fond de l'eau pour assurer sa propagation, la Vallisnérie en spirale. Celle-ci est distinguée par les botanistes; elle porte ses feuilles longues, étroites, rubannées, sur un pétiole qui se roule en tire-bouchon. L'Ananas d'eau, le Stratiote-Aloës (*Soldat aquatique* des Anglais) à fleurs blanches, le *Nelumbium speciosum*, sont, comme les plantes précédentes, à feuillage étalé. Celles à feuillage plus élevé sont : le Thalie blanchâtre, aux fleurs en panicule et ressemblant au Strelitzia; l'Ache élégant, d'un beau violet; la Pontederie à feuilles en cœur, d'un vert attrayant, portées sur des pétioles engainant, d'où sort une fleur bleue en épi droit, très-gracieuse; la Massette à longue feuille et celle à feuille étroite, plus connue sous le nom de *Roseau des étangs;* l'Acore odorant, au feuillage d'un vert tendre et aux fleurs en chaton jaune; les Plantains d'eau, aux feuilles lancéolées et aux feuilles ovales, à fleurs blanches en ombelle; le Souchet allongé, à tige longue, droite, à fleurs en corymbe d'un effet charmant; la Sagittaire, à feuille en forme de flèche, d'un effet bizarre; l'Alpiste rubanné; le Ruban de bergère, ou Chiendent panaché, etc.

Les plantes les plus propres à orner les petits bassins d'amateurs sont : le Butome, à fleurs en ombelle; le Jonc fleuri, d'un joli rose, et sa variété à feuilles panachées; la Dorine, à feuilles alternes; la Calle des marais, à fleurs blanches; l'Epilobe hérissée; la Gratiole, ou *Herbe à pauvre homme;* l'Iris des marais, à fleurs jaune d'or; le Souci d'eau; le Populage des marais, à fleurs jaune vif; la Flamette ou petite Douve, mêlée aux Menyenthes à trois feuilles, ou Trèfle d'eau, les Myosotis, etc., etc.

La transplantation de ces plantes ne demande pas beaucoup de soins. La terre qui leur convient est un composé de feuilles, de tourbe et de terre ordinaire. Si la plantation doit se faire dans une eau courante, il faut mettre les plantes dans des pots de grandeur passable et placer ceux-ci dans l'eau. Il convient de grouper les plantes suivant leur hauteur et d'une manière irrégulière, pour imiter la nature autant que possible.

Th. Denis,
Chef des cultures au Jardin botanique de Lyon.

Digitized by Google

OBSERVATIONS
Sur le pinçage des arbres fruitiers.

Nous avons reçu de l'un de nos estimables correspondants les observations suivantes sur un sujet d'opportunité traité à la hâte dans notre précédent numéro. Nous avons parlé du pinçage plutôt au point de vue du cultivateur que de l'amateur. Notre correspondant, qui est un amateur (théoricien et praticien) distingué, critique quelques-unes des mesures que nous avons indiquées dans notre causerie, et approuve les autres, en leur donnant un développement devant lequel nous avions reculé. Nous le remercions de nous être venu en aide dans une question si controversée, tout en restant convaincu que le pinçage de 6 à 8 feuilles est plus rationnel et plus efficace sur les feuilles vigoureuses que celui à 3 feuilles seulement.

« MONSIEUR,

» Ainsi que vous l'avez dit dans votre précédente causerie horticole sur le pinçage, il n'y a pas de moment précis pour le commencement de cette opération. La végétation seule indique le temps opportun.

» On doit pratiquer le pinçage lorsque le *bourgeon a trois feuilles avec un œil marqué à l'aisselle de chacune ;* car si l'on pinçait sur 3 feuilles non constituées, appelées folioles, l'opération serait sans effet.

» Le pinçage doit se faire partiellement de huit et huit jours, en commençant par les bourgeons les plus vigoureux, pour faire refluer la sève dans les moyens, qui, à leur tour, seront pincés pour fortifier les faibles. On obtiendra, par cette répartition de sève, l'égalité dans les branches à fruit.

» La branche à fruit doit arriver, par des rapprochements successifs, à n'avoir qu'un dard à la base. Pourquoi alors pincer à 6 ou 8 yeux puisqu'il faudra se rapprocher sur celui de la base? Trois yeux suffisent. Si celui de l'extrémité ou les deux *repartent* à bois, il faut supprimer l'une des deux pousses, et n'en conserver qu'une qui deviendra exutoire de la sève. Si le dard, en contrebas, *marchait* bien, il faudrait laisser *filer* le bourgeon supérieur dans une longueur de 25 à 30 cent., car en le pinçant sévèrement, l'œil qui se disposait à fruit partirait à bois.

» Si le dard hésite à partir, il faut pincer l'appel de sève pour l'alimenter. Un pincement général de l'arbre équivaut à la gelée ou à la

Digitized by Google

grêle. La sève refoulée repart partout en bourgeons vigoureux, entraînant avec elle les dards en voie de formation.

» Il n'y a plus, comme autrefois, un pinçage appliqué à chaque espèce d'arbres. On pratique l'opération sur toutes les espèces indistinctement, quand le bourgeon présente trois yeux constitués. La règle par centimètres est fausse, car les mérythalles étant très-éloignées ou très-rapprochées, en raison des espèces, il peut y avoir de 1 à 10 yeux sur un bourgeon.

» Lorsque, malgré le pinçage, l'arbre s'emporte, il y a quatre moyens de le dompter.

» Le premier est d'être prudent dans le nombres des bourgeons à pincer chaque fois tous les jours.

» Le second consiste à laisser intactes, le long d'une branche de charpente, 2 ou 3 bourgeons, afin de ne pas comprimer la sève. Ces bourgeons sont taillés à trois yeux, à la taille d'hiver.

» Le troisième moyen est d'un excellent effet. C'est de greffer, fin août ou au commencement de septembre, des dards, des lambourdes sur les parties dénudées des branches de charpentes. La quantité de sève qu'absorbent les fruits, arrête la vigueur de l'arbre. C'est ainsi qu'on peut avoir vingt variétés de poires sur un seul arbre dans la deuxième année; toutefois, il importe de greffer les variétés à gros fruits à la base des branches de charpente.

» Le quatrième moyen d'affaiblir une branche forte est de diminuer le nombre des feuilles, en laissant toutefois leur pétiole à celles retranchées.

» Votre recommandation de retrancher une partie des fleurs de chaque panicule, peut être d'un excellent effet. Il faut ôter sur chaque panicule fleurie les fleurs du centre de manière à n'avoir qu'une couronne, 4 ou 5 fleurs par boutons. Plus tard on choisit les poires quand elles sont nouées. Celles restant profitent de toute la sève et donnent en poids et en qualité une large compensation aux amateurs qui s'occupent de tels soins.

» Pour l'ébourgeonnement, si l'œil sur lequel on a taillé ponsse mal, il faut *éventer* tous les yeux, le remettre sur un bourgeon plus bas, en couchant la nouvelle pousse choisie sur le bout de la branche. A la taille d'hiver on rabat l'onglet.

» Si les bourgeons au-dessous du terminal s'emportent, on rabat la couronne pour faciliter les prolongements.

Digitized by Google

» On ne pince pas les branches faibles, il faut leur laisser l'œil terminal fixe qui a la propriété d'attirer à lui beaucoup de sève, ce qui donne de la force à la branche.

» On distance les productions fruitières de cinq en cinq centimètres, et on évite les agglomérations de bourgeons sur un même point.

» Agréez, etc. » FEY. »

LA VÉGÉTATION SOUS LA ZONE ÉQUATORIALE.

Tous les végétaux de la zone équatoriale sont plus vigoureux, d'un vert plus chaud et plus vif que ceux de nos contrées boréales. Non-seulement les feuilles, mais aussi et surtout les fleurs y sont plus grandes et plus brillantes. Des arbres, d'une hauteur double de celle de nos chênes, se parent de fleurs qui le disputent à nos lis en grandeur et en magnificence. Et quelle richesse de formes ! On ne rencontre presque point sous l'Equateur de ces plantes vivant en familles, qui rendent souvent si monotone la végétation européenne. Les Palmiers majestueux alternent avec les Bananiers aux larges feuilles, et les puissantes Pandanées avec les frêles Balisiers; la légère verdure des Mimosa contraste avec les grandes feuilles des arbres à pain et à laine, et des Lianes, des Orchidées superbes décorent cette végétation si variée. Seuls, les Bambous élancés se trouvent toujours en familles et forment des bois aussi étendus que les Conifères dans nos contrées septentrionales.

Où la végétation tropicale est la plus luxuriante, c'est dans les forêts vierges de la zône équatoriale. Des troncs d'une gigantesque grosseur s'élancent à 80 ou 100 pieds de haut, et leurs couronnes s'enlacent si étroitement les unes aux autres que nul rayon de soleil ne pénètre jusqu'au sol humide de ces forêts. On remarque surtout les arbres dits arbres à laine (*Bombacées*), dont les troncs, à cause du développement prédominant de la moëlle, s'étendent excessivement en grosseur, affectent, au lieu de la forme cylindrique ordinaire, celle d'énormes tonneaux, et ont, sur 30 à 50 pieds de haut, une circonférence de 20 pieds et plus, de sorte que quinze hommes ont peine à en embrasser un. L'écorce en est presque toujours hérissée d'aspérités et d'aiguillons d'une espèce particulière, et il ne faut pas s'en approcher sans précaution. On

Digitized by Google

connaît l'immense grosseur du célèbre Baobad d'Afrique ; mais l'Inde orientale et la chaude Amérique sont également riches en espèces semblables : *Bombax malabaricum, B. orientale, B. ceiba, B. occidentale.* Dans l'ancien continent, on peut citer en outre les arbres à pain (*Artocarpus pubescens*) et plusieurs autres de la même famille, comme le *Phytocrene gigantea*, de l'empire birman; le vénéneux Antjar ou Upas de Java (*Antiaris toxicaria*), qui atteint une hauteur de plus de 100 pieds; une foule de figuiers, *Ficus sycomorus, F. elastica, F. excelsa, F. bengalensis, F. religiosa, F. domestica, F. racemosa,* dont les troncs présentent souvent de 60 à 70 pieds de haut sur 50 de circonférence; les ébéniers (*Maba ebenus, Diospyros ebenum*), des Indes orientales et de l'Afrique ; beaucoup de Lauriers et les remarquables Palmiers caryotes, *Caryota urens,* au tronc haut de 40 à 50 pieds que deux hommes embrassent à peine, tandis que les autres Palmiers se distinguent par un port extrêmement élancé.

Dans le Nouveau-Monde, nous citerons l'Acajou, *Swietenia mahagoni*, l'arbre à vernis, *Anarcadium occidentale*, le Quatelé (*Lecythis Ollaria*), dont les fruits sont gros comme la tête d'un enfant, le Noyer du Brésil (*Bertholletia excelsa*), l'arbre à la vache de Caracas (*Brosimum Galactodendron*), haut de 200 pieds, gros de 7; puis les Pommiers de Cannelle (*Anona squamosa*); l'arbre du Brésil (*Cæsalpinia brasiliana*), qui fournit le bois renommé de Fernambouc; le Copal (*Hymenea courbaril*), les Ocotées (*Ocotea caryophyllacea*), et une foule d'autres appartenant aux familles des Mimosées, des Méliacées, des Sapindées, des Sterculées et des Malphigiées, et qui étonnent par leur hauteur immense, aussi bien que par les énormes masses ligneuses de leurs troncs.

Mais non-seulement ces derniers imposent par leurs formes gigantesques, ils servent en même temps de base à un monde végétal tout nouveau, dont les arbres de nos bois n'offrent qu'un très-pâle reflet. Tandis que chez nous l'écorce des arbres est revêtue de mousses d'apparence modeste et de maigres lichens, là se développent, sous l'ardeur du soleil et l'influence d'une pesante humidité de l'atmosphère, une foule de plantes des plus belles et des plus riches, déployant une extrême magnificence dans les teintes de leurs fleurs et répandant les parfums les plus agréables. Les ravissantes Orchidées et l'odorante Vanille égaient les troncs des figuiers et des gigantesques Arbres à vernis, les Dracontium et les plantes du genre Pothos grimpent le long

Digitized by Google

de l'écorce demi-calcinée, dans les fentes et les crevasses de laquelle s'attachent leurs racines, et la fraîche verdure de leurs grandes feuilles se marie aussi agréablement avec leurs fleurs d'une blancheur éblouissante qu'avec les fleurs multicolores des Orchidées. Les variétés les plus diverses d'élégantes Fougères tapissent les troncs, comme le lierre de nos pays, et s'amassent par touffes dans les sinuosités des branches, où leurs frondes d'une infinie délicatesse forment le plus curieux contraste avec ces larges feuilles, de nuances souvent toutes différentes des leurs.

Toutefois les troncs, enlacés en outre de Bauhinies grimpantes, de Banisterics à fleurs jaunes et d'admirables fleurs de la Passion, ne sont pas seuls à étaler cette magnificence ; dans les couronnes mêmes des arbres brillent des Loranthus écarlates, des Tillandsia, des Bignones, des Paullinia, des Pitcairnia, et une multitude de plantes grimpantes dont le bois se confond souvent avec l'écorce qui lui sert de support au point qu'elles ne tirent plus leur nourriture du sol, mais vivent en plantes parasites. De cette luxuriante végétation, de cette surabondance de feuilles et de fleurs entrelacées, résulte une telle confusion qu'il est parfois difficile de distinguer à quel tronc appartiennent telles feuilles et telles fleurs. Si l'on dépouillait un seul arbre de ces forêts vierges de toutes ses plantes grimpantes ou parasites, il faudrait une grande étendue de terrain pour les étaler toutes séparément. La nature remplace par ces ornements étrangers ceux qu'elle refuse aux arbres des Tropiques. Car on sait que la plupart fleurissent rarement, l'incessante croissance du tronc et le développement continuel de feuilles et de branches entravant celui des fleurs. Souvent il s'écoule 4 ou 5 ans avant qu'un arbre refleurisse ; en revanche, ils se propagent par de jeunes rejetons issus de leurs racines.

(La Belgique horticole.) Louis Rudolph.

(La suite au prochain numéro.)

CHRONIQUE.

A l'Exposition universelle, du palais de Kinsington, est annexée une exposition d'horticulture. Les Jacinthes, les Tulipes, que nous avons déjà oubliées, y trônent en ce moment en compagnie des Azalées, des Rhodendrons, etc. De magnifiques plantes de serre chaude, des Conifères splendides, tels que Thomas Rivers sait les cultiver, des plantes

Digitized by Google

exotiques sans nombre, aussi bizarres que leurs noms, y font l'admiration des visiteurs.

Une autre exposition d'horticulture se prépare en ce moment à Paris. La saison précoce y réuuira les premières fleurs un peu attardées du printemps, et celles stimulées de la saison d'été. Elle sera donc brillante.

Lyon, qui, par sa position mixte, pourrait facilement aujourd'hui réunir dans une exposition publique les plantes les plus ornementales du Nord et du Midi, Lyon dort ou se croise les bras. *Sic fata voluerunt*... Cependant, quelques-uns de nos horticulteurs ont secoué le sommeil qu'on veut faire peser sur eux. A défaut d'exposition générale, ils ont organisé dans leurs serres ou leurs jardins des expositions particulières. La magnifique collection d'Azalées de M. Schmitt a fait l'admiration des amateurs pendant une quinzaine de jours. Les nombreuses collections de Pélagorniums de MM. Boucharlat aîné, Liabaud, Denis, commencent à montrer leurs fleurs innombrables, aussi légères et brillantes que les plus brillants papillons. Quant aux roses, nous n'en parlerons pas aujourd'hui. Plusieurs variétés nouvelles, vantées dans les catalogues, nous ont déjà causé de grandes déceptions. Il est vrai que d'autres se sont épanouies très-belles, telles qu'elles ont été décrites par leurs obtenteurs. Il y aura donc un choix à faire, du blâme et des éloges à distribuer à droite et à gauche. Patience donc !

Nous avons remarqué dans le bel établissement d'horticulture de M. Morel, à Vaise, une jolie variété du *Salvia porphirenta*. La fleur de cette variété est plus ample et d'un pourpre plus foncé que le type. Elle est de serre froide et pourra entrer dans la composition des mignonnes corbeilles de pleine terre. Elle serait d'un effet charmant mêlée au *Salvia patens*.

Une exposition horticole a eu lieu à Moulins (Allier), ces jours derniers, en même temps que le concours régional agricole. Les lots de M. Marie étaient fort beaux et formaient la principale partie de l'exhibition.

La floraison des pivoines arborées a été de courte durée ce printemps. Cependant, on a pu apprécier le mérite de ce trésor chinois dont Robert Fortune a doté l'Europe. Nous en causerons dans notre prochain numéro.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. Bourgy, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

CAUSERIE HORTICOLE.

DES MASSIFS DE PIVOINES ARBORÉES.

Les pivoines arborées ont eu ce printemps une floraison hâtive et de peu de durée; le vent chaud du midi qui a dominé, et qu'elles n'aiment guère, les a tourmentées et elles ont bien vite laissé tomber leurs larges pétales, leurs riches étamines aux filets d'or.

Cependant, dans ce court espace de temps on a pu juger du splendide effet qu'elles produisent dans un jardin de passable dimension.

On a remarqué chez un amateur des environs de Lyon un sujet de la variété *Moutan*, qui n'occupait pas moins de trois mètres de circonférence, d'une hauteur proportionnée et chargée de cent à deux cents fleurs, d'un rose tendre séduisant.

On raconte que les amateurs chinois passent des journées entières en contemplation devant leurs pivoines, qui sont de vrais arbres, tout chargés d'amples fleurs, aux coloris d'une richesse vraiment asiatique. L'amateur lyonnais dont nous avons parlé aurait donc pu se donner un plaisir chinois en admirant, au moins pendant une semaine, sa Moutan colossale, s'il avait eu une patience chinoise; mais le Français est trop éveillé, trop inconstant, pour goûter ce bonheur du céleste empire. Quelque belles qu'elles soient, les pivoines n'auront jamais chez nous leur culte spécial.

Elles ont entre autres un mérite incontestable; elles donnent les premières et les plus belles fleurs de la saison des fleurs. Elles précèdent la rose, avec laquelle elles ont une certaine ressemblance et dont quelques variétés possèdent le parfum.

Elles se plaisent au nord et craignent le soleil ardent. Elles aiment à vivre dans le voisinage et même au milieu des arbustes. Cette circonstance semble indiquer le meilleur parti qu'on puisse en tirer dans la disposition des massifs.

Plus leurs fleurs sont larges, volumineuses, telles que celles des variétés *Elisabetha* et *Triomphe de Vandermalen*, plus elles demandent à être vues de loin. Il y a donc un choix — choix intelligent — à faire pour qu'il y ait harmonie dans leur disposition. Un fort pied de pivoine arboré produira un bel effet dans une pelouse, en avant de massifs d'arbres et surtout d'arbres verts. Quel merveilleux effet la colossale

Digitized by Google

Moutan dont nous avons parlé aurait produit ce printemps, ainsi placée, au lieu d'être cachée derrière une porte !

On reproche aux pivoines en massifs de ne produire aucun effet ornemental après leur floraison, c'est-à-dire pendant une grande partie de l'année. On pourrait obvier à cet inconvénient en mettant dans le massif quelques plantes florales d'un grand effet, mais peu épuisantes, telles que le Glaïeul. Peut-être ceux qui aiment le coloris bleu du *Delphinium formosum*, feraient-ils bien de l'essayer.

Les pivoines arborées peuvent aussi être placées avantageusement sur le bord des massifs d'arbustes. Là, elles sont protégées par une demi-ombre et ne sont point exposées à être dérangées par la bêche du cultivateur, trop souvent inhabile.

Maintenant que nous possédons, grâce au courage de l'aventureux collecteur, Robert Fortune, la douzaine de variétés chinoises auxquelles les amateurs du céleste empire n'avaient pas voulu laisser franchir leurs murailles, maintenant que ces variétés de coloris nouveaux — nouveaux pour nous — vont rompre la monotonie des variétés italiennes, belges et françaises, obtenues de graines produites par la *Papavéracée* et la *Moutan*, les seules que les voyageurs avaient pu dérober aux Chinois avant Robert Fortune, maintenant, disons-nous, que ces variétés nouvelles, aux coloris variant du pourpre à l'amarante, du violet au blanc, vont rompre l'uniformité du rouge au rose de nos variétés européennes, elles jouiront d'une nouvelle faveur.

Nous avons vu fleurir ce printemps, chez MM. Morel et Bergeron, de Vaise, et Ducher, de la Guillotière, qui cultivent avec succès ce beau genre, les variétés chinoises : *Confucius, Osiris, Colonel Malcom, Cornélie, Robert Fortune, Zenobia, Globosa*, etc. Quoique les sujets fleuris fussent petits, — ils sont encore rares, — on pouvait commencer à juger de la beauté des formes et des nuances de ces variétés. Mais ces nuances iront-elles du violet jusqu'au bleu lilas, comme le disent les catalogues ? Nous craignons que notre climat donne un démenti à ces derniers.

La culture des pivoines arborées est facile. Une bonne terre franche, mêlée de terreau, — quelques personnes emploient la terre de bruyère, ce qui est un soin et une dépense superflues, — leur convient ; nous l'avons déjà dit, elles préfèrent le nord au midi et la mi-ombre au grand soleil.

Elles se propagent par marcotte, par œilleton et par la greffe em-

Digitized by Google

ployée pour la multiplication du Dalhia, sur tubercule des espèces herbacées, les chinoises de préférence. Le temps propice pour la greffe est de août en septembre. On met dans des pots de 15 à 20 cent. des tronçons de tubercules greffés; on les arrose copieusement; puis, lorsqu'ils sont ressuyés on les met en terre sous un vitrage ; on aère, on arrose en temps opportun, en évitant une trop grande humidité qui produirait la pourriture de la greffe, avant sa reprise.

Au lieu de mettre les sujets greffés en pots, on peut les placer en pleine terre sous cloche ou en bâche.

Les variétés européennes propagées et produisant le plus d'effet, sont les suivantes :

Elisabetha, *Impératrice Josephine*, *Fragrans* ou *Maxima plena odoratissima*, *Triomphe de Van Dermalen*, *Ranieri*, *Rinzi*, *Madame de Vatry*, *Château-Futu*, presque blanche, *Louise Monchelet*, *Athlète*, *Duc d'Orléans*, *Duc d'Aumale*, aux pétales laciniés, *Vandermalii*, *Lactea*, *Vanhoutii*, etc.

Les sujets se transplantent en automne de bonne heure, et non au printemps. Il faut qu'ils aient le temps d'émettre de nouvelles racines avant l'hiver, pour fleurir dès mars et avril. Toutefois, ils ne fleurissent que rarement le premier printemps, après leur plantation ; il faut qu'ils aient une certaine force pour donner des fleurs. Ce n'est guère que de leur sixième à leur dixième année qu'ils produisent leur grand effet.

J. Cherpin.

LE PRUNIER D'AGEN,

Et du profit que l'on peut retirer de ses excellents fruits.

Dans l'automne de 1853, je visitais à Montbard les pépinières de M. Boussard, cet intelligent arboriculteur qui continue avec succès les bonnes traditions de son devancier. Ma visite était interessée, j'avais un but : c'était de faire un choix de pruniers, et je savais que Boussard en possédait plusieurs bonnes variétés pour pruneaux.

« Prenez celui-ci et vous aurez lieu d'en être content, me dit le pépiniériste; c'est un prunier du Midi, la greffe m'en a été adressée d'Agen par un confrère. Vous savez que cette ville a le privilége de fournir de délicieux pruneaux, et ceux d'Agen sont le produit de cette

Digitized by Google

seule espèce désignée dans le catalogue de Dubreuil, sous le nom synonymique de *Robe de Sergent*. Je vous ferai observer, ajouta Boussard, que les pruneaux de Tours, si réputés à Paris, ne proviennent point exclusivement du *Gros-Damas* ou de *la Royale de Tours*, mais de plusieurs variétés cultivées dans les campagnes de l'Ouest et qui arrivent en quantité à Paris sous le nom de Pruneaux de Tours, d'où ils sont expédiés par toute la France. »

J'avais eu l'occasion d'entendre plusieurs fois l'éloge des fruits du prunier d'Agen, mais l'arbre et le fruit m'étaient jusqu'alors restés inconnus. En présence de l'un et de l'autre, je m'empressai d'en étudier la nature. L'arbre me parut vigoureux ; il est revêtu d'une écorce grise et fine, les feuilles sont petites, abondantes et d'une teinte vert clair. Si quelques-uns de ses rameaux ont l'inconvénient de s'emporter, pour se changer en gourmands, il faut avoir soin de leur en empêcher, en les tordant sévèrement.

Le fruit, généralement abondant, est d'une forme ovoïde semblable à la couestche; il mûrit dans la première quinzaine de septembre, et successivement durant un mois ; sa peau est d'un violet foncé, toujours ornée de sa fleur. Il quitte le noyau avec assez de facilité; sa chair est ferme et d'une saveur très-fine, très-parfumée et très-sucrée dans l'entière maturité, avantages que ne possèdent point les prunes destinées à sécher.

Je fis l'acquisition de quelques sujets de cette espèce, de deux ans de greffe et à plein vent; ils étaient destinés pour mon verger du Clos-Muiron, à Meuilley, où je les fis planter dans un calcaire argileux et frais, très-favorable aux arbres à fruits à noyaux.

Au bout de trois ans, mes arbres étaient en plein rapport et produisaient en abondance des prunes délicieuses que je ne me contentais point de livrer toutes à la dessication ; leur saveur si agréablement parfumée, leur goût sucré les faisaient préférer pour la table à toutes les autres variétés. J'en fis faire des *tartes* excellentes; mais c'est en marmelade surtout que la Prune d'Agen développe toute la finesse de son parfum.

La marmelade de Prunes d'Agen se prépare ainsi : Dans trois kil. de fruits sans noyaux, mettre un kil. de sucre cassé; pousser à la fermentation pendant 24 heures dans une terrine et dans la cave, en ayant soin de remuer de temps à autre le mélange afin d'activer le ferment. Faire cuire dans une bassine, sur un feu doux de fourneau, en

Digitized by Google

remuant sans cesse pour donner à la cuisson un égal degré. Ce degré sera atteint lorsque le mélange aura une certaine consistance. On retirera alors du feu, on mettra en pots en mêlant à la marmelade les amandes des noyaux de prunes mondés à l'avance.

Ce quadruple avantage que l'on obtient avec la Prune d'Agen, la rend d'autant plus précieuse qu'il est rare qu'on l'obtienne complet chez les autres espèces de prunes à pruneaux. Cet arbre qui s'acclimate partout avec succès est cependant très-peu répandu. J'engage les amateurs et les ménagères à le prendre sérieusement en considération ; la Prune d'Agen leur offrira toujours le double avantage de l'utile et de l'agréable.

P. Caumont-Bréon.

OBSERVATIONS SUR LES PLANTES DE SEMIS.

Doit-on multiplier les plantes de semis dès qu'on s'aperçoit qu'elles se distinguent de leurs congénères?

Beaucoup d'horticulteurs le pensent et s'empressent de les multiplier dès leur première floraison ou première fructification; je crois qu'ils sont dans l'erreur, et qu'en se hâtant ils se préparent des déceptions.

Voici du reste quelques remarques que j'ai faites à ce sujet, et qui ont servi de base à ma manière de voir.

On sait que lorsqu'un accident se produit sur les végétaux, c'est-à-dire que lorsqu'un ou plusieurs de leurs rameaux prennent une direction opposée à celle des autres rameaux, que quelques-unes de leurs feuilles, de leurs fleurs ou quelques-uns de leurs fruits se nuancent différemment ou se panachent, ces rameaux greffés ou bouturés conservent leur distinction. C'est ce qu'on appelle *accident fixé*. Eh bien! il doit en être de même des jeunes semis multipliés trop tôt, c'est-à-dire greffés ou bouturés avant qu'ils soient bien constitués par l'âge, ou avant leur entier développement.

Les rosiers demandent de 4 à 6 ans pour émettre des tiges robustes, vigoureuses, et ce sont les fleurs produites par ces tiges qui font décider du mérite réel de la plante. Il en est de même des autres arbres. Les poiriers et pommiers sont très-épineux dès leur enfance, et ce n'est qu'au bout de cinq ou six ans qu'ils perdent leurs épines pour prendre leur caractère normal. De ces faits, je conclus que des

Digitized by Google

plantes de semis greffées trop tôt, se maintiendront à l'état d'enfance ou ne seront jamais vigoureuses ni bien fixées. Les meilleures roses sont généralement celles qui se sont le plus longtemps fait attendre. Il y a des rosiers qui fleurissent de bonne heure, dont les premières fleurs sont peu remarquables; cependant ces dernières s'améliorent peu à peu chaque année, et finissent quelquefois par être fort distinguées. Il doit en être de même des autres arbustes ou arbres. Le jardinier doit donc être patient. LIABAUD, *Horticulteur*.

MOYENS DE DÉTRUIRE LES LIMACES ET LES ESCARGOTS.

On s'occupe depuis si longtemps de la destruction des limaces et des escargots qu'il ne devrait plus en exister. Cependant ils continuent comme de coutume à causer de grands dommages dans les champs, les serres et les jardins. Il faut donc leur faire une chasse continuelle.

L'Almanach du bon Jardinier a conseillé de leur faire la chasse le matin et le soir par un temps doux et pluvieux ; mais il a oublié de dire que c'est principalement dans la nuit que ces insectes vont en maraude et peuvent être plus sûrement surpris. C'est donc pendant la nuit, et avec un flambeau, que cette chasse devrait être faite.

On voit tout de suite les difficultés qu'elle présente. Le cultivateur ou le jardinier fatigués aiment mieux dormir que de rechercher, un flambeau à la main, les limaces et les escargots. Cela ne peut guère se faire que dans une serre.

Voici un moyen plus simple et plus facile que je n'indique pas comme nouveau, mais comme non suffisamment pratiqué.

Lorsque les insectes dont il s'agit commencent à causer du dommage dans une terre, un jardin ou une serre, on se procure de la chaux en pierre que l'on fait réduire en poussière en la mouillant légèrement ou en la plaçant dans un endroit humide. Le soir avant de se coucher, par un temps calme et sec, on répand cette poussière autour des plantes ou sur les plantes. Les insectes en se traînant dessus ont aussitôt le ventre (visqueux et délicat) brûlé. Ils se roulent sur eux-même et ne tardent pas à périr.

Je puis encore recommander comme efficace le moyen suivant indiqué

Digitized by Google

par *le Bon Jardinier :* c'est de mettre sur terre, à certaines distances, des planchettes ou des débris de pots, en les faisant soulever un peu du côté du nord à l'aide d'une cale. Les insectes qui auront échappé à la poussière de chaux, viendront s'y refugier et on pourra les détruire pendant le jour. Un autre moyen simple, indiqué dans ce journal, est de placer sur la terre fraîche, à l'ombre, à certaine distance, des petits morceaux de bois secs, tels que débris de fagots. Les escargots se réunissent dans ces petits amas, et on peut les détruire par douzaine à la fois de temps à autre. M. Rivoire, *Horticulteur.*

EXPOSITION D'HORTICULTURE DE TOULOUSE,

DU 24 AU 28 AVRIL 1862.

L'exposition qu'a faite récemment la Société d'Horticulture de la Haute-Garonne a été assez importante pour fixer l'attention des amateurs éclairés.

Il faut le dire à leur louange, les jardiniers et les amateurs ont fait preuve de zèle et de dévouement pour enrichir cette exhibition de belles plantes, de plantes fleuries surtout, et de produits maraîchers.

La culture maraîchère, une des branches les plus importantes de la science et de l'industrie horticoles, y était bien représentée, quoique par un petit nombre d'exposants. Il serait bon qu'elle fût bien récompensée pour exciter les maraîchers à produire de plus en plus des légumes remarquables. Nos marchés en seraient plus riches et les consommateurs y gagneraient.

Le premier prix du concours des légumes a été décerné à M. Vidal, rue des Recolets, pour son lot de produits variés. Parmi ces produits on remarquait comme primeurs de belles tomates presque mûres, de superbes laitues d'été, d'une blancheur irréprochable, des pommes de terre de douze variétés, de la grosseur d'un œuf. Au nombre des produits conservés étaient des choux, des carottes, des radis, des patates, des ignames, tous d'une belle fraîcheur.

Le lot de légumes de M. Cassagne, jardinier de M. Sahuqué, était aussi très-varié et très-beau. Celui de M. Massot, jardinier de M. Navez, était composé des produits de la saison, produits non *forcés*, il est vrai, mais ayant acquis presque leur entier développement et

Digitized by Google

d'une appétissante fraîcheur. Les asperges de Hollande surtout, de M. Mercier, jardinier de M. Limayrac, étaient d'une grosseur extraordinaire.

Les plantes ornementales n'étaient pas moins dignes d'attention que les précédentes. Le lot de M. J. Smith, horticulteur, rue des Fontaines, était ravissant de fraîcheur et de belle végétation. Ses Dracœnas au riche feuillage lancéolé et pendant, ses Aralias aux feuilles droites ou inclinées, ses Araucarias, ses Rhododendrons, ses Azalées formaient un bel ensemble.

Les plantes exotiques de serre chaude et de serre tempérée, telles que Begonias, Caladiums, Bananiers à ample feuillage, un énorme spécimen de Pyrethrum, etc., de M. Cazeneuve, horticulteur, fixaient l'attention des connaisseurs.

Feu M. Lebois, cet éminent amateur qui avait fait faire de si rapides progrès à l'horticulture toulousaine, depuis quelques années, et que tout le monde regrette, M. Lebois, si renommé par ses semis de Chrysanthèmes d'automne, sa plante favorite qu'il avait su si bien perfectionner, était représenté à l'exposition par M. Noël, son jardinier. Ce dernier avait dans son lot plus de 50 variétés d'Azalées, les plus belles et couvertes de fleurs. Plusieurs de ces plantes ne mesuraient pas moins d'un mètre de diamètre et ne formaient qu'un vaste tapis émaillé, aux plus brillants coloris. A côté, était un groupe charmant de Pyrethrum *regalium bicolor flore pleno*. Je recommande d'une manière particulière cette jolie plante pour corbeille. Une collection de Géraniums zonales très-variés, des semis de grand mérite complétaient ce lot, un des plus riches de l'exposition.

M. Licau, horticulteur, rue des Trente-six-Ponts, avait un superbe lot de Calcéolaires, de Pétunias simples et doubles, de premier choix, parmi lesquels faisait beaucoup d'effet la variété nouvelle, *Bleu impérial*, de M. Boucharlat aîné, de Lyon. Toutes ces plantes fleuries formaient un ensemble ravissant.

M. Cassagne, jardinier de M. Sahuqué, dont nous avons déjà mentionné les beaux produits maraîchers, avait aussi exposé quelques bonnes plantes de serre tempérée, parmi lesquelles on remarquait deux forts pieds d'un Petunia à fleur simple, grande, violet bordé de blanc, d'un grand effet. Ses Cinéraires bien fleuris, ne laissaient rien à désirer.

Le lot de M. Passeman se composait de Pétunias de semis, à

Digitized by Google

fleurs simples, bien variés, de Pelargoniums à grandes fleurs, ainsi que de jolies Pensées.

Celui de M. Clerc, horticulteur, formé de plantes de serre tempérée, bien choisies et assez bien fleuries, parmi lesquelles dominait un Polygala grandiflora énorme, celui de M. Clerc, dis-je, était remarqué. Les trois énormes Azalées, couverts de fleurs, de M. Comère, étaient admirés.

M. Escah, amateur, avait exposé un magnifique *Francicea latifolia*, tout couvert de fleurs d'un parfum exquis. Cette belle plante et ses Camellias fleuris produisaient un effet charmant.

Enfin, notre exposition, je puis le dire sans vanterie, présentait un véritable intérêt, tant sous le rapport du bon choix des plantes, de leur bonne culture, que sous celui de leur arrangement. J'espère que la prochaine exposition, qui aura lieu vers la fin de septembre, sera aussi belle. PERTUZÈS fils, *Horticulteur*.

LA VÉGÉTATION SOUS LA ZONE ÉQUATORIALE.

(*Suite. — Voir le dernier numéro.*)

Les lianes sont aux forêts tropicales une merveilleuse parure, mais on ne peut l'admirer que de loin, car leurs branches flexibles vont se perdre dans les cimes des arbres, et les fleurs tombées en apprennent seules l'existence au voyageur. Pour cueillir les fleurs de ces plantes grimpantes, il faut abattre l'arbre qu'elles enlacent; impossible de gravir au sommet, les troncs étant ou trop gros ou protégés par des rugosités et par des épines qui garnissent même aussi beaucoup de lianes. Quant aux tiges de ces dernières, qui ne portent souvent ni fleurs ni feuilles sur une longueur de 20 à 30 pieds, elles ne conviennent pas non plus pour qu'on y grimpe, leurs sucs mordants et leurs émanations étant redoutées même des habitants de ces bois.

La lumière est d'un étrange effet dans une forêt vierge, où l'on n'aperçoit presque nulle part un petit coin du ciel entre les branches étroitement entrelacées. Il y règne à midi la même clarté tempérée que le reste du jour. Les rayons du soleil, pénétrant dans toutes les directions ces masses de feuillages disposées par touffes, se brisent de tronc en tronc, de branche en branche, et arrivent enfin aux régions inférieures du taillis, où ils produisent une lumière mate, d'un ton particulier à la nature tropicale. Le caractère tout spécial de la croissance

Digitized by Google

des arbres y contribue essentiellement. Tandis que, dans nos climats, beaucoup de branches nouvelles meurent chaque hiver ou ne se développent pas, et d'autres poussent au printemps afin qu'il ne puisse croître que la quantité de feuilles nécessaire, sous les Tropiques, les branches, une fois nées, n'arrêtent jamais leur croissance, et comme les bouquets de verdure n'en garnissent que les extrémités, il s'établit entre eux des distances de plus en plus grandes. Les plus petites Fougères, même celles qui tapissent le sol, montrent cette tendance à un développement excentrique. Aussi les masses de feuillage ne pèsent-elles point l'une sur l'autre, et la voûte qu'elles forment offre-t-elle un étrange caractère de transparence; partout la richesse, l'exubérance même, et pourtant rien d'écrasant ni de lugubre. Les épaisses couronnes des Mimosa ont quelque chose de si vaporeux qu'elles semblent nager dans l'azur foncé de l'éther. Sous les Tropiques, tous les organes des plantes se développent en lignes, se croisant sans cesse et laissant l'espace voulu à l'air et à la lumière. Quels remarquables contrastes forment avec ces forêts les bois d'Eucalyptus de la Nouvelle-Hollande, si pauvres en ombre, les riants bois de Hêtres de nos contrées, où le soleil se joue librement entre les branches menues, et les sombres forêts de Conifères du nord, presque impénétrables au jour et ordinairement dépourvues de ces plantes qui croissent à l'ombre des arbres!

En revanche, le sol, dans une forêt des Tropiques, est couvert de végétaux de toute espèce, en telle abondance parfois qu'on ne peut faire un pas sans s'être frayé le chemin à l'aide de la hâche. Dans les endroits humides voisins de places où il y a un peu d'eau, brillent les superbes Strelitzia, dont les fleurs dorées se dressent du milieu de leurs feuilles d'un vert bleuâtre foncé; à côté sont les délicates Fougères, auxquelles se marient les grandes et éclatantes fleurs des Pothos. Sur les bords de l'Amazone, de frêles fleurs naissent des racines du Cocaoyer, tandis qu'aux îles de l'Archipel indien, des plantes de formes étranges et de grandeur colossale s'implantent sur les racines des arbres dans les forêts et sont en remarquable harmonie avec les lieux obscurs d'où elles tirent leur origine. Le *Rafflesia Arnoldi* (1), pareil à un champignon fleurissant, a près de 3 pieds de diamètre et pèse plus de 14 livres; la Brugmansia de Java (*Brugmansia Cippelii*) lui ressemble

(1) Découvert dans l'Inde orientale, en 1818, par J. Arnold, et apporté en Angleterre par Raffles, gouverneur de Java.

Digitized by Google

beaucoup, et dans les forêts américaines, aux îles de la mer du Sud et dans quelques contrées de l'Afrique croissent les Balanophorées, de la famille de nos Massettes (*Typha latifolia*), dépourvues de feuilles, mais spongieuses et écailleuses, d'une grande variété de formes et d'un rare éclat de couleurs.

Mais, quelque magnifique que soit pour l'œil l'aspect des forêts tropicales, elles ne produisent pas une bienfaisante impression comme celle de nos bois. L'air y est d'une chaleur accablante et d'une humidité lourde, de pesantes émanations s'élèvent sans cesse, et l'atmosphère est souvent chargée de vapeurs d'eau visibles. On remarque en outre l'absence de gais oiseaux chanteurs; mais on entend le sifflement aigu des grandes cigales, les cris étourdissants des perroquets, le croassement de l'horrible vampire et du chien volant, les hurlements de certains singes et d'une foule d'autres animaux, qui importunent le voyageur pendant le jour et ne lui laissent pas de repos la nuit.

La forêt tropicale est admirable, imposante dans son silence majestueux, mais effrayante et terrible quand l'ouragan y hurle avec furie et secoue les larges couronnes des arbres gigantesques. Un mugissement sonore remplit les airs; les énormes branches sont fouettées les unes contre les autres avec des craquements sinistres, les Lianes elles-mêmes se brisent, toutes solides qu'elles sont, et branches et troncs pourris sont précipités sur le sol. Des fruits à la dure enveloppe, gros comme une tête humaine, sont lancés à terre et se brisent avec fracas; les fleurs des plantes grimpantes tombent en masses et sont emportées par le vent dans toutes les directions, la pluie, arrêtée d'abord par l'épaisseur du feuillage, le perce bientôt et tombe à torrents, et une lugubre obscurité remplit la vaste forêt. Tous ses habitants manifestent leur inquiétude par des cris lamentables : les singes, les vampires et tout le peuple des oiseaux gémissent, hurlent à grand bruit. Les énormes grenouilles font retentir l'air de clameurs perçantes; tout le règne animal annonce à la fois l'horreur du moment. Les insectes seuls se taisent. Ils ont prédit l'orage longtemps à l'avance; ils se tiennent tranquillement cachés à la surface inférieure des feuilles, jusqu'à ce la tempête soit passée et que le soleil recommence à illuminer gaiement les cimes des arbres.

(La Belgique horticole.) Louis Rudolph.

Digitized by Google

MOYENS DE GARANTIR LES ARBRES FRUITIERS DES EFFETS DE LA SÉCHERESSE.

Le printemps finit pluvieux, et l'été va commencer probablement en beau, car si les temps se succèdent ils ne se ressemblent pas, quoi qu'en disent les pronostics des Médard et des Barnabé. C'est donc le moment de prendre des précautions pour garantir les arbres fruitiers de jardins contre les effets de la sécheresse, afin d'avoir de beaux et bons fruits. Il est vrai que les poiriers, en général, en sont presque dépourvus ; *Saint-Jean*, *Louise Bonne-d'Avranches*, *Clairgeau*, peut-être aussi *Duchesse-d'Angoulème*, en ont seuls conservé un certain nombre. Mais si les moyens à employer dont nous allons parler ne doivent pas profiter aux fruits, ils seront du moins utiles aux arbres qui conserveront leur vigueur pour l'année prochaine.

D'ailleurs, les pommiers dont la floraison a été plus tardive, et qui ont eu par conséquent moins à souffrir de la gelée, sont assez garnis de fruits.

A propos de gelée, nous avons vu ces jours derniers, chez un de nos bons horticulteurs, un petit poirier chargé de fruits, à côté de beaucoup d'autres qui en étaient dépourvus. Il nous a expliqué que cette différence était due à un moyen nouveau, dont il avait fait usage à l'approche de la gelée. Il l'avait couvert avec la crinoline de sa femme.

Pour neutraliser les effets de la sécheresse, il faut tout simplement avoir soin de biner souvent autour des arbres plantés dans un terrain fort et de couvrir de fumier l'espace biné, si le terrain est léger. Par ce travail facile et peu couteux, on conserve à l'arbre sa végétation constante; les fruits acquièrent leur développement et leur maturation normales.

Lorsque, par l'effet de la sécheresse, il y a interruption de sève dans l'arbre, ses fruits tombent et restent petits, chétifs; ils deviennent granuleux et même chancreux. Les meilleures variétés perdent ainsi leurs qualités. Par contre, on a remarqué que certaines variétés qui ne passent pas pour être de premier mérite sous le rapport de la finesse de la chair, deviennent excellentes et très-grosses par les moyens dont il s'agit.

J. CHERPIN.

Digitized by Google

CHRONIQUE.

De la Sériciculture dans le Midi. — Apparences de la vigne dans la Bourgogne et le Beaujolais. — Un mot sur l'exposition d'horticulture de Paris. — Revue des Jardins. — Emploi du soufre.

Un de nos honorables correspondants du Midi nous écrivait, au commencement de ce mois, les lignes suivantes sur les récoltes du Midi :

« Aujourd'hui seulement nous sommes fixés sur le résultat des vers à soie ; on peut compter qu'il y a eu, en général, une demi-récolte.

» Il ne se fait guère plus que trois quarts de ce qui se faisait autrefois. Beaucoup de personnes ont renoncé à la grande culture, à cause des résultats incertains qu'elle présente. Ces personnes sont principalement celles qui achètent la feuille ; elles craignent de ne pouvoir rentrer dans leurs déboursés.

» Mais, me direz-vous, que devient la feuille non employée pour la soie ?

» Elle serait en partie perdue si on ne l'utilisait pas pour les bestiaux. Le propriétaire qui n'est agencé que pour faire dix onces de graines, ne veut pas augmenter son matériel par le temps qui court. Il vend le surplus ou le donne au bétail.

» Outre la maladie des vers à soie que l'on ne peut nier, il y a une autre cause nuisible à la sériciculture, cause que peu de personne ont remarquée. Autrefois, on ne connaissait dans chaque pays que des espèces ou variétés de vers à soie tout-à-fait indigènes. Les dix-sept vingtièmes des sériciculteurs faisaient eux-mêmes leur graine, en prélevant sur les cocons de chaque année ce qui leur était nécessaire pour l'année suivante, mais voici ce qui arrivait :

» Le paysan rapace choisissait les plus mauvais ou les plus petits cocons pour ne pas diminuer le poids de sa production, de façon que peu à peu, la maladie aidant sans doute, on a abatardit l'espèce, qui est aujourd'hui perdue.

» Depuis plusieurs années on a recours aux graines étrangères qui présentent plusieurs inconvénients, dont les principaux sont : le changement de méthodes et de climats, la fraude. Je crois qu'on n'obtiendra de bons résultats que lorsqu'on aura de la bonne graine, provenant de vers acclimatés, c'est-à-dire propres à chaque pays.

» Chez nous la vigne est superbe ; il serait impossible de voir une

Digitized by Google

plus grande quantité de raisins. Il n'a encore paru aucune trace de la maladie; mais d'ici à la fin de septembre, il peut arriver tant de choses! En tous cas, on se tient sur ses gardes, les viticulteurs n'économisent pas le soufre.

» Les oliviers sont très-beaux et en fleurs. Si la sécheresse, qui leur est surtout nuisible, ne survient pas, la récolte sera très-abondante. »

On nous écrivait aussi de la Côte-d'Or, à la date du 6 juin :

« Ici la vigne se comporte admirablement. Elle est en pleine floraison. Les raisins sont abondants et tout semble nous faire espérer une année précoce et de bonne qualité. Si la température continue ainsi, disent les vieillards, on pourra faire du vin nouveau à la fontaine froide (fête de Savigny qui a lieu au mois d'août), comme en 1822.»

Notre correspondance du Beaujolais était aussi très-favorable, à la date du 12 de ce mois.

Malheureusement, la pluie persistante est venue depuis ces correspondances. Il faut néanmoins espérer, ainsi que nous le disions dans un précédent article, que le beau fixe lui succédera bientôt, et que les résultats espérés seront obtenus.

*
* *

La Société d'Horticulture de l'Ain annonce une exposition générale de légumes, fleurs, fruits, etc., pour les 29, 30 et 31 août prochain. Elle aura lieu à Ambérieu-en-Bugey, à quelques kilomètres de Lyon. Tous les jardiniers et amateurs peuvent y concourir en adressant leur demande au secrétaire de la Société, à Bourg, avant le 1er août.

*
* *

Quelques-uns de nos horticulteurs continuent à faire des expositions de leurs plantes favorites dans leurs serres, à défaut d'exposition publique.

M. Boucharlat aîné, de la Croix-Rousse, a exhibé aux amateurs des collections aussi nombreuses que brillantes de Pélargoniums variés et de Géraniums zonales. Là, des variétés nouvelles disputaient aux anciennes leur éclat; à côté des variétés de collection étaient des variétés méritantes, obtenues de semences.

Dans sa collection de Pétunias, figurait au premier rang le *Bleu impérial*, fidèlement représenté par la gravure que nous avons publiée,

Digitized by Google

et *Impératrice Eugénie*, aussi à fleur pleine, rubané comme un œillet flamand, ainsi que quelques autres dont les noms nous échappent. Le *Bleu impérial* se montre constant en serre froide; nous ignorons encore s'il se nuance différemment en pleine terre.

La collection de Pélargoniums de M. Liabaud était aussi très-variée et très-brillante. Nous y avons remarqué des nouveautés de grand mérite, telles que *Cérès, Gloire du petit Bicêtre* (quel nom pour une jolie fleur!), etc.

Ses roses de semis ont été magnifiques; sa collection de plantes de serre chaude s'enrichit tous les jours de quelques sujets remarquables.

M. Denis, du parc de la Tête-d'Or, a aussi une riche collection de Pélargoniums; mais il cultive ce genre en amateur. Ses sujets, plantés dans de grands vases, et tenus rabattus par le pincement, sont de la largeur d'une petite table ronde, et couverts de fleurs éblouissantes.

Les rosiers Provins, du Parc, ont eu une floraison admirable, ainsi que les Ayrchyres élevés en colonnes.

Nous avons entendu faire l'éloge de la collection de Pelargoniums de M. Denis, de la Guillotière.

∴

M. Gonod, horticulteur à Sans-Souci, près Villeurbanne (Lyon), a envoyé à l'exposition de Paris plusieurs variétés fort belles de rosiers obtenus de semis. Il paraît qu'elles n'étaient pas encore arrivées lorsque notre confrère d'un journal de Paris y a fait sa visite; autrement, il n'aurait pas écrit la phrase suivante dans un compte-rendu : « Si l'on n'en jugeait que par les quelques rosiers ou roses coupées qui se sont montrées à cette dernière exposition, on serait tenté de croire que la *ci-devant* reine des fleurs va rejoindre l'œillet dans les limbes de l'oubli. » Puisque M. Naudin a détrôné la rose, — il l'appelle la *ci-devant* reine, — à quelle autre plante a-t-il donc donné sa couronne? Serait-ce par hasard à la verveine ou au réséda dont il parle?

Parmi les grandes nouveautés qui ont figuré à cette exposition dès le commencement, était un Rhododendron *Nuttali*, espèce de l'Hymalaya, beaucoup vantée à son apparition, et que nos horticulteurs ont déjà abandonnée, parce qu'elle fleurit mal ou ne fleurit pas du tout; d'autres plantes à large feuillage, parmi lesquelles on remarquait le Caladium *Wendlandii*, le *Musa vittata*, au feuillage panaché de vert, etc. Les Orchidées y comptaient de nombreux et superbes

Digitized by Google

sujets. Les Pélargoniums variés et les Géraniums zonales de M. Rougier-Chauvière étaient d'une rare magnificence. Aussi a-t-il obtenu une médaille d'or et deux médailles de vermeil.

Si M. Naudin avait vu les œillets de collection et de semis de M. Labruyère, de Vaise, il n'aurait certes pas dit que cette plante est à son déclin. Elle nous semble, au contraire, être en progrès. Il serait difficile d'imaginer des fleurs — d'œillets — plus amples, plus pleines, plus nuancées.

*
* *

Dans une de nos excursions aux environs de Lyon, nous avons vu mis en pratique le dicton : *On fait des arbres fruitiers ce que l'on veut.* Un simple jardinier de maison bourgeoise a fait de vrais tours de force dans la direction de ses poiriers et pêchers. Nous en parlerons dans un de nos prochains numéros.

*
* *

Dans le jardin très-bien tenu de M. Revol, aux Rivières, nous avons remarqué des pêchers greffés sur amandier, très-vigoureux et très-verts, tandis que d'autres, greffés sur prunier, sont souffreteux et jaunissent. On dit cependant que le prunier réussit mieux dans les terrains froids et hnmides; le jardinier de M. Revol a prouvé le contraire. Cette preuve est-elle incontestable ?

*
* *

Notre honorable correspondant de Toulouse nous annonce que M. Eugène Laujoulet, amateur et écrivain distingué, vient d'être nommé professeur d'arboriculture par M. le Préfet de la Haute-Garonne. Les horticulteurs applaudissent à cette nomination.

*
* *

L'oïdium a paru sur quelques vignes en espalier dans certains quartiers. Il faut se hâter de supprimer le grain ou même la grappe malades, et de soufrer plusieurs fois les autres pour les conserver intacts. Le soufre *sublimé* doit être employé en poussière et sans mélange à quelques jours d'intervalle par un temps sec et calme. Il faut laisser les mélanges économiques de soufre et de plâtre aux grands viticulteurs du Midi.

J. CHERPIN.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. BOURSY, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

DU MÉRITE DES PRINCIPAUX ARBUSTES DE PLEINE TERRE POUR MASSIFS.

LES ROSIERS.

Dans une de nos récentes réunions horticoles, nous avons causé des arbustes d'ornement, en général, et nous avons rationnellement commencé par la reine des fleurs. Nous l'avons, bien entendu, laissée au premier rang d'où voudrait la faire descendre un *révolutionnaire* de la presse horticole.

La rose suit la loi de la nature qui varie tout à l'infini, et aux yeux de laquelle tout est beau, comme tous les enfants d'une mère paraissent charmants à celle-ci. La nature, dans ses productions infinies, a pour but l'ornementation des champs, des prairies, des bois, des rivières. Elle varie ses formes, ses coloris, suivant les sites, les climats. Nous avons, nous, amateurs, un horizon plus borné; cet horizon est souvent limité par quatre murs de clôture, que nous pourrions toucher avec nos mains, si nos bras étaient seulement une douzaine de fois plus longs. En d'autres termes, nous apprécions les plantes suivant des règles étroites, à la création desquelles règles ont présidé quelquefois le bon goût, plus souvent le caprice.

Cependant, le bon goût et le caprice se sont une fois rencontrés pour donner à la rose le titre de reine des fleurs; mais ils se sont bientôt séparés, ne pouvant vivre longtemps en bonne harmonie. Le bon goût, c'est l'art, c'est-à-dire le beau, le noble ou le distingué. Le bon goût est du domaine de la raison, de l'esprit, des sentiments élevés ou épurés. Le caprice n'a ni règle ni frein; c'est un enfant qui court après tout ce qui brille et ne dure qu'un instant.

Cependant le caprice a quelquefois la prétention de remplacer le bon goût. Cela se voit souvent, surtout dans les décorations de jardin. Nous voudrions que le bon goût présidât seul et toujours à ces décorations; le propriétaire ou l'amateur y trouverait un surcroît de plaisir et de jouissances.

Mais pour suivre les règles du bon goût, il faut avoir quelques notions solides du mérite des plantes, afin de les grouper ou séparer suivant les lois de la perspective, la force de leur végétation, les nuances de leur coloris, etc. Il faut non-seulement pouvoir distinguer les espèces, mais les variétés des espèces, afin de les distribuer dans un

Digitized by Google

espace plus ou moins grand et de faire régner entre elles une parfaite harmonie.

Etudier les plantes, non pas au point de vue scientifique ou botanique, mais au point de vue ornemental, tel est le sujet que nous avons entrepris de traiter avec la collaboration de nos habiles praticiens.

Nous commençons par les rosiers.

Un rosier de choix doit posséder les qualités suivantes :

Tiges droites autant que possible, de grande vigueur ou de moyenne vigueur. Cette différence dans la vigueur ou la végétation est nécessaire pour les différents sites.

Feuillage abondant et ample. Les fleurs bien *habillées,* suivant la bonne expression des jardiniers, produisent plus d'effet que les autres. Quelques variétés à jolies fleurs, telles que les Bengales : *Cramoisi-Supérieur, Cerise, Lucullus,* etc., sont dénudées, et par conséquent incomplètes.

Peu importe le nombre des aiguillons sur les tiges; moins il y en a, plus il est facile de réunir les fleurs en bouquet. Mais les variétés à épines tellement nombreuses et ténues qu'elles paraissent moussues, sont très-distinguées et méritent de former une section particulière.

Plus un rosier est florifère ou remontant, plus il contribue à l'ornementation d'un jardin. Cependant des variétés non ou peu remontantes méritent d'être cultivées.

Pour la forme de la fleur, il faut considérer comme type ou la plus belle, celle de la centfeuille ou *cabus.* Telles sont les variétés *la Reine,* et un grand nombre des sous-divisions de celles-ci : *Ludovic Letault, Madame Edouard Ory,* etc. Cependant les fleurs en forme de pivoine et même de pavot, ne sont pas à dédaigner. Elles produisent même plus d'effet dans les grands massifs que celles en anémone : *Souvenir de la Malmaison, Madame Knorr, Julie de St-Agnan, Belle Faber, Jaqueminot* et ses sous-divisions, la plupart des Ile-Bourbon, des noisettes et des thés sont de ce genre.

Une rose doit se tenir ferme sur son pédoncule ; celles qui se penchent, fussent-elles d'une belle forme et d'un beau coloris, comme *Louis XIV, Triomphe d'Amiens, Louise Darzens,* etc., ne sont pas irréprochables.

Une rose doit être pleine ou presque pleine ; c'est-à-dire que ses étamines et ses pistiles doivent disparaître sous ou parmi ses pétales. Plus les pétales sont arrondis et bien rangés, c'est-à-dire imbriqués, plus la fleur est parfaite.

Digitized by Google

Les petites roses, les moyennes ont leur mérite comme les grandes. Les lilliputiennes : *Léonie Verger*, *Ernestine de Barante*, etc., peuvent figurer avantageusement dans les bouquets et en bordure, comme les géantes : *la Reine, Jacqueminot*, etc., dans les grands massifs.

Une rose doit être odorante; une jolie rose sans parfum est comme une jolie femme sans esprit.

Plus le coloris d'une rose est brillant, plus il se distingue du coloris commun, — du rose pâle d'*Hermosa*, par exemple, — plus il produit d'effet. Un rosier qui produit des fleurs possédant les qualités que nous venons d'indiquer, est une plante de grand mérite.

Le rouge abonde dans toutes les nuances, mais le blanc et le jaune sont encore rares. Le bleu violet ou bleu impérial est déjà trouvé ; on marche à grands pas, mais à tâtons, à la recherche du bleu céleste. Qu'est-ce qui le trouvera? probablement un de ceux qui ne le cherchent pas.

Dans un de nos prochains numéros, nous publierons des tableaux des plus belles roses, suivant leur mérite et la place qu'elles doivent occuper dans les jardins petits et grands.

J. Cherpin.

MULTIPLICATION DES POMMES DE TERRE.

Les plantes tuberculeuses nouvellement introduites n'ont pu, jusqu'à ce jour, faire oublier, je crois, les excellentes qualités de notre pomme de terre; aussi voyons-nous les cultivateurs, les jardiniers, les économistes, rechercher avec empressement toutes les variétés nouvelles ou peu répandues, pour les expérimenter d'abord et les propager ensuite dans nos grandes cultures. Mais cette propagation ne devient utile, intéressante, que quand elle est prompte et peu coûteuse. Or, l'industrie commerciale, qui profite de tout et spécule toujours, nous vend les nouveautés fort cher ; c'est ainsi qu'au commencement du printemps, quelques espèces plus spécialement recommandées ont été cotées jusqu'à 50 et 60 fr. l'hectolitre, et bien plus encore, lorsqu'on les demandait par petites quantités ; le prix s'augmentait tout naturellement des frais de transport, d'affranchissement des lettres, etc. Il est donc, sinon impossible, du moins fort difficile de répandre immédiatement ces nouvelles espèces.

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

Dans de telles circonstances, une voie restait ouverte, cependant, à l'impatience et au zèle des horticulteurs. Il fallait chercher un moyen rapide de multiplication qui pût permettre avec un seul tubercule, par exemple, de distribuer, dans la saison même, à des hommes soigneux et intelligents, dix-huit ou vingt pieds devant produire à l'automne de trois à quatre tubercules par chaque pied.

J'ai fait quelques essais pour arriver à la solution de ce problème. J'ai scrupuleusement observé les résultats, et je viens aujourd'hui vous les signaler.

Ne croyez pas que je veuille me poser ici comme un inventeur. Le procédé que j'ai cru devoir expérimenter n'est pas nouveau; je le trouvais encore mentionné, il y a quelques jours, dans le tome VII des *Annales d'agriculture de Belgique;* je l'ai peut-être modifié, pour le rendre plus sûr et plus prompt; mais, sans contredit, l'idée ne m'appartient pas.

Voici, du reste, la description succincte, mais très-exacte, des opérations auxquelles je me suis livré :

Le 12 février, je fis préparer une couche chaude chargée de quinze à vingt centimètres de terreau, munie d'un coffre et d'un châssis, comme pour semer des melons. Le coup de feu étant bien passé, je pris trois tubercules : l'un de grosseur moyenne, de la variété dite *Prince de Galles;* l'autre très-petit, de la pomme de terre *Hardy;* et le troisième encore moins gros, de la pomme de terre *Napoléon.* Je plantai mes trois pommes de terre dans le terreau et j'attendis. Le 27 février, le *Prince de Galles* montra ses premiers jets. Je m'empressai de dégarnir le tubercule et de l'arracher avec précaution; puis je détachai toutes les jeunes pousses, ce qui me fut facile en tenant chaque pousse avec la main gauche et en faisant faire avec la droite un demi-tour au tubercule. Cette opération terminée, je remis mon tubercule reproducteur à sa première place et le recouvris de deux ou trois centimètres de terreau.

Prenant alors mes nouveaux jets, je reconnus que j'en avais cinq et qu'ils étaient tous munis, au-dessus du collet, d'un bon nombre de radicelles. Je les plantai séparément dans des pots à bouture remplis de terreau bien passé, puis je les mis sur la couche et les ombrageai pendant deux jours. Ils ne tardèrent pas à végéter; les feuilles se développèrent, je découvris, je donnai même un peu d'air.

Le 11 mars, la mère montrait de nouveaux rejetons; je l'arrachai

Digitized by Google

et pus recueillir encore huit boutures que je détachai, que je plantai et que je soignai comme les premières, après avoir réintégré, bien entendu, le généreux tubercule dans son lit encore chaud.

Tout marcha selon mes désirs jusqu'au 21 mars, époque à laquelle je fis une troisième récolte de six jets que je traitai comme les précédents ; mais, croyant ma pomme de terre épuisée, je la mis en pleine terre. Elle y est restée jusqu'au 16 avril, sans donner signe de vie ; le 17, elle montra trois belles pousses qui forment aujourd'hui un magnifique et vigoureux buisson.

J'avais donc, au jour que je viens d'indiquer, la mère vivante et dix-neuf enfants. Les aînés avaient grandi ; j'en confiai quelques-uns à des collègues soigneux, et, comme je voulus passer les autres dans des pots plus grands, je fus très-agréablement surpris de trouver, en faisant ce rempotage, deux et même trois tubercules gros comme de petites noix à chaque sujet. Je regardai dès lors comme assuré le succès de mon opération, car, en visitant les cadets, je m'assurai que partout il y avait des tubercules plus ou moins avancés. Inutile d'ajouter que la pomme de terre *Hardy* et la pomme de terre *Napoléon* furent traitées de la même manière ; mais, comme elles étaient beaucoup plus petites, elles ont moins produit. J'ai obtenu quatorze pieds de la pomme de terre *Hardy*, et neuf seulement de la *Napoléon*.

Aujourd'hui tous mes exemplaires sont en pleine terre ; ils font bonne mine. On peut espérer, je pense, sans être téméraire, que les produits déjà formés augmenteront en nombre, grossiront et atteindront avant l'automne leur parfaite maturité.

Je ne veux pas terminer ce rapport sans consigner ici quelques observations qui me semblent importantes :

1° La végétation des tubercules reproducteurs va toujours augmentant de vigueur et de rapidité au fur et à mesure de l'émission et de l'enlèvement des jets.

2° Ainsi, la première apparition de ces jets n'a lieu que seize ou dix-huit jours environ après le dépôt sur la couche. Ces productions une fois enlevées, les secondes paraissent douze ou quinze jours après, et les troisièmes dix jours à peine après l'enlèvement des secondes. Je pense qu'on doit attribuer ce phénomène à la fermentation de l'amidon qui est contenu dans la pomme de terre, et qui, une fois commencée, se développe toujours et favorise l'émission de nouveaux rejetons.

Digitized by Google

3° En s'y prenant de bonne heure, c'est-à-dire aux premiers jours de février, on pourrait faire quatre ou cinq récoltes, puisque chez moi le tubercule planté en plein air après la troisième récolte a continué à végéter et a donné des pousses vigoureuses.

4° Enfin, j'ai voulu savoir si, en coupant la tête des jeunes plantes aussitôt qu'elles commencent à végéter, pour en faire des boutures on pourrait doubler le nombre des multiplications. Je me suis aperçu que cette tête, bouturée et soignée comme les jets, reprenait assez facilement, mais que la jeune plante sur laquelle on l'avait prise réparait lentement et difficilement cette perte, qu'elle donnait quelquefois une petite pousse latérale, d'apparence faible et médiocre, que souvent même elle ne poussait pas du tout. J'en conclus qu'à moins d'avoir à la base du jet un œil vigoureux et déjà parti, il est prudent de ne pas mutiler la plante déjà faite et de la laisser se développer à son gré.

F. BONCENNE.

(*Bulletin de la Société d'horticulture de Fontenay-le-Comte.*)

LES RHUBARBES (RHEUM),

PLANTES VIVACES DE PLEINE TERRE, A FEUILLAGE ORNEMENTAL.

Le *Rheum rhaponticum*, originaire de la Turquie d'Europe, et le *Rheum undulatum*, originaire de la Tartarie chinoise, sont d'anciennes plantes qui ont donné, surtout la dernière, quelques variétés qu'on a essayé de cultiver dans le Nord comme potagères; mais le résultat de cette culture n'a pas répondu sans doute aux espérances qu'on avait fondées sur elle, car elle n'a pas été propagée en France. Aussi les Rheum dont je viens de parler sont-ils rares.

Mais aujourd'hui que la mode de faire des massifs de plantes à large feuillage a prévalu, je crois que les Rhubarbes sont appelées à prendre place dans les grands jardins et les parcs, à côté des *Canna*, des *Wigandia caracassana*, etc. Je ne parle pas du *Ferdinanda eminens*, beaucoup vanté depuis quelque temps, parce que je ne le crois pas appelé à avoir un grand succès. Cette plante fut dédiée à Ferdinand V, roi d'Espagne et des Indes, et c'est pourquoi elle porte le nom de *Ferdinanda*.

Je disais que les Rhubarbes méritent d'être cultivées comme plantes

Digitized by Google

très-ornementales. En effet, leurs feuilles d'un beau vert, tourmentées ou gaufrées, supportées par des pétioles énormes, sont d'une largeur extraordinaire. Quelques-unes peuvent mesurer près d'un mètre de circonférence. Celles du Rhaponticum sont rougeâtres sur les bords comme celles de certains Begonias ou de la vigne en automne, ce qui les fait distinguer de loin.

Les Rhubarbes ont de plus que les autres plantes à larges feuilles un précieux avantage elles sont vivaces et de pleine terre. Elles demandent par conséquent moins de frais de culture et moins de soins.

Leur multiplication se fait par divisions des pieds en automne ou au printemps, ou par semis.

Dans ce dernier cas, on sème les graines dès leur maturité dans un vase rempli de terre meuble, mêlée de bon terreau. On conserve les jeunes plants en serre froide ou en bâche pendant l'hiver, et on les met en place au printemps à un mètre de distance. Pendant l'été, on sarcle la terre autour des pieds, on la couvre de paille et on arrose de temps en temps avec de l'eau mêlée de guano, à raison d'un kilog. par hectol. Ainsi traitées, ces plantes se développent rapidement et leur feuillage gigantesque produit un effet merveilleux, surtout vu de loin.

TH. DENIS,

Chef des cultures au Jardin botanique de Lyon.

NOTICE SUR LA CULTURE ET LA MULTIPLICATION DES BRUYÈRES (1).

Avant de parler de la multiplication des bruyères, il est bon de dire quelques mots de leur rempotage. Cet acte ne présente rien de particulier, et doit être renouvelé deux fois par an, environ, quelques jours avant la sortie des plantes à l'air libre, et quelques jours avant leur rentrée en serre. Bien que proportionnés à la taille des individus, les vases devront être plutôt étroits que larges ; la raison de cette prescription est simple : un vase conserverait trop longtemps l'humidité des arrosements, et de celle-ci résulterait pour la plante un état languissant et morbide, qui, prolongé quelques jours, en amènerait la mort. La motte, sortie du pot, par le procédé ordinaire (en en frappant les bords à petits coups pressés sur l'angle d'une

(1) Voir le commencement, numéro de mars, page 45 de ce journal.

Digitized by Google

table), on en grattera légèrement la périphérie, avec le bout des cinq doigts de la main droite (la gauche soutient), de manière à en faire tomber une partie de la vieille terre; avec le scalpel bien affilé, on en raffraîchira toutes les racines excédantes; on retranchera celles qui se trouveraient gâtées. Le pot nouveau étant bien drainé, on posera la motte ainsi disposée sur trois à quatre centimètres au plus de terre nouvelle, on secouera le tout légèrement et on remplira les côtés, sans fouler, et en secouant plusieurs fois et toujours légèrement; et arrivé à un centimètre et demi, ou deux au plus du bord supérieur, on égalisera la surface avec les pouces, et on mouillera assez abondamment avec l'arrosoir à pomme fine.

La multiplication des bruyères demande, en raison de la ténuité, de la délicatesse extrême de toutes ces plantes, une grande dextérité, une grande légèreté de main.

On aura dans ce but l'abri d'une serre à multiplication ordinaire, chauffée de préférence par un *hydrotherme* (vulgairement et erronément *thermosiphon*). Un petit coin de bâche, en compartiment particulier et recouvert de vitres, indépendamment des châssis qui couvrent la serre, sera préparé avant l'opération. Là seront placées les petites terrines remplies de boutures : terrines non couvertes, puisque les boutures ne seraient qu'à quelques centimètres du verre, et que dans ce cas des globes particuliers seraient inutiles; ou bien, les terrines (ou godets) seront plongées à même la couche, et dans ce cas chacune devra être couverte d'un globe peu élevé; c'est-à-dire dont le sommet intérieur ne soit qu'à trois ou quatre centimètres de celui des boutures.

Si la serre n'est point chauffée à l'aide de l'hydrotherme (eau chaude), la couche, dans laquelle plongeront les terrines ou les godets, aura été préalablement faite comme à l'ordinaire (fumier, tan, etc.); mais sa chaleur, que règlera un thermomètre, dit *de bain*, ne devra indiquer que quinze à seize degrés au plus; mais si la serre est chauffée par l'eau chaude, la température interne peut aller jusqu'à dix-huit et vingt degrés.

Le mode de bouturage dont nous parlons ici est celui dit *à chaud* et qui se pratique au printemps, en mars et avril. Un second, dit *à froid*, a lieu en automne, du commencement de septembre au commencement d'octobre, avec les mêmes précautions pour les couvertures vitrées.

Digitized by Google

Tous les jours, ou presque tous les jours, les vitres ou globes seront essuyés avec soin; les boutures mouillées très-légèrement, très-finement avec la seringue, et seulement lorsque la surface des pots en témoignera la nécessité. Nous avons à peine besoin de dire que le petit compartiment vitré, ou les cloches de verre, devront être protégés contre les rayons solaires (si les panneaux de la serre ne l'étaient pas), soit par de fines nattes, soit même par des feuilles de papier (des journaux, par exemple). Ces ombragements et ces seringages auront lieu, soit qu'on opère à froid, soit qu'on opère à chaud.

A chaque visite faite aux boutures, on examinera celle-ci scrupuleusement, et avant le seringage, pour en extirper celles qui indiqueraient une pourriture prochaine.

Dès qu'on apercevra un commencement de végétation, ce qu'on reconnaîtra facilement à la couleur des feuilles nouvelles du sommet des boutures, et, en les renversant, aux racines qui tapisseront extérieurement les petites mottes dans ces godets, on commencera à donner un peu d'air, en soulevant les vitres du compartiment, sur l'un des côtés, par une petite calle, un peu plus tard par un très-petit godet, et les cloches par un tesson ou deux; on donnera peu à peu de la lumière, en désombrageant la serre, ou en enlevant les nattes ou les papiers, mais à condition que les rayons du soleil ne dardent pas sur la serre; car donnée en grand et sans gradation, la lumière solaire serait une cause de mort certaine. Les boutures, ayant poussé d'un à deux centimètres, vitres et cloches seront enlevées, de manière à aérer fortement les jeunes plantes, à les habituer à la température de la serre, etc.

Il s'agira dès lors de les séparer et de les planter isolément. Nous allons à l'instant nous expliquer à ce sujet; disons maintenant, et peut-être aurions-nous dû commencer par là, comment on doit procéder au bouturage.

On choisira pour cela, les jeunes ramules de l'an précédent (plus âgés, ils ne reprendraient que très-lentement ou pas), que l'on coupera nettement (le scalpel doit être très-affilé) au point de leur insertion (hautes en ce cas de 5-6 centimètres), sur les branches plus anciennes. On les dépouillera à la base, sur douze à quinze millimètres de longueur, de leurs feuilles, coupées *net* et *près* avec ledit scalpel.

Au préalable, et cela va sans dire, les petites terrines ou petits godets auront été drainés et remplis de sable blanc, pur, très-fin

Digitized by Google

(passé au tamis), et mouillé légèrement à la seringue. Chaque bouture, à l'aide d'un bâtonnet, ou plantoir, taillé en longue pointe, y sera enfoncée jusqu'à la naissance des premières feuilles restées; le sable pressé légèrement à l'entour d'elles, au moyen dudit bâtonnet. On les plantera en quinconce, à la distance de 0,03, au plus les nues des autres. On peut en mettre cinquante à soixante par terrine; dans les godets, selon leurs dimensions, elles seront plantées isolément ou distancées de la même manière.

Les boutures étant bien enracinées et fortifiées par un aérage raisonné, on devra procéder à leur séparation.

On aura dans ce but préparé un compost de deux tiers de bruyère et d'un tiers de sable blanc, bien mélangé et passé au crible. On en remplira à moitié de petits pots, de cinq centimètres environ de diamètre, suffisamment drainés auparavant. Chaque bouture, enlevée adroitement avec sa petite motte, à l'aide d'une petite spatule, les jeunes racines pendantes coupées, y sera posée, et le pot sera rempli, etc., comme il a été dit à l'occasion du rempotage.

Le premier empotage achevé et avant de sevrer complètement les jeunes plantes, elles devront être abritées de nouveau sous des cloches plus grandes ou sous les vitres, alors un peu plus éloignées de leur sommet; on les aérera peu à peu et de plus en plus, et aussitôt que la végétation, interrompue un instant, se sera franchement remontrée, que les jeunes bruyères auront grandi de deux ou trois centimètres, on enlèvera vitres et cloches, et on les laissera libres et un peu distancées les unes des autres, mais toujours dans la serre à multiplication.

On les y laissera encore pendant quelques jours après un second et prochain rempotage. Puis, on les abandonnera bientôt comparativement à elles-mêmes dans la serre froide; on les placera enfin, lors du troisième, à l'air libre, comme il a été expliqué ci-dessus : ce qui aura lieu en juillet, août et septembre.

Quant aux boutures faites en septembre, lorsqu'elles auront accompli les diverses phases énoncées ci-dessus, et lors du troisième rempotage, au lieu de les sortir à l'air libre, on les placera seulement dans la serre froide, pour leur station d'hiver, et on les y traitera absolument comme les autres plantes faites.

(*Acad. d'hort. de Gand.*)

Digitized by Google

RAIPONCE.

Parmi les plantes, je ne dirai pas nouvelles, mais peu cultivées, que j'ai eu l'occasion d'étudier depuis quelques années, il en est une qui a particulièrement attiré mon attention, par la facilité de sa culture, la longue durée de sa récolte et surtout son goût fort agréable : c'est la *Raiponce (Campanula Rapunculus)*, plante de la famille des campanulacées.

On la sème, de la fin de juin à la fin de juillet, sur une terre fine et légère, à la volée ou à rayons.

Dans le premier cas, on mélange la graine avec de la cendre ou du sable très-fin, pour faciliter la régularité du semis ; on recouvre légèrement d'un terreau bien passé, et l'on bassine régulièrement, une ou deux fois par jour, jusqu'à ce que le jeune plant soit assez fort pour se passer de ces soins.

Dans le second cas, et c'est celui que je préfère, on ouvre des rayons au fond desquels on met du terreau ; on sème dessus, et l'on recouvre légèrement du même terreau.

Les soins sont les mêmes que pour le cas précédent.

Du milieu à la fin d'août, le plant est bon à éclaircir, ce qui permet de remplir les vides qui pourraient exister dans le semis, et même d'en faire une nouvelle planche, cette plante étant d'une reprise très-facile. Cette faculté, jointe à son goût plus relevé, constitue sa grande supériorité sur la mâche, qui, vu son petit volume, ne mérite pas cette peine.

Dès la fin de septembre, on peut commencer à la récolter, car elle est déjà de la grosseur d'une petite chicorée, et sa récolte se continue jusqu'à la fin d'avril, époque à laquelle elle commence à forcer.

Tout se mange, feuilles et navets. C'est, sans contredit, une de nos meilleures salades d'hiver.

Il en existe deux variétés : l'une velue, l'autre glabre, mais on les cultive généralement ensemble.

H. Reyé.

(*Bulletin de la Société d'horticulture de Fontenay-le-Comte.*)

Digitized by Google

ACCLIMATATION ET DOMESTICATION D'ANIMAUX UTILES.

M. Isidore Geoffroy Saint-Hilaire a récemment publié la quatrième édition de son traité d'acclimatation et de domestication des animaux utiles. Cet ouvrage, qui n'était primitivement qu'une brochure, est devenu, à la quatrième édition, un fort volume, enrichi d'une foule de renseignements sur les animaux dont l'acclimatation contribuerait à la prospérité de la France. En le parcourant, nous avons pensé que, si la domestication de nouvelles espèces d'animaux ne peut être assurée que par le concours des agriculteurs, la naturalisation des nouvelles espèces, c'est-à-dire leur culture à l'état sauvage, doit être spécialement du ressort des agents forestiers, qui devraient diriger exclusivement leurs essais vers ce dernier but. C'est même avec étonnement que nous voyons un agent forestier, M. Galmiche, inspecteur à Remiremont, travailler à la domestication du lama, plutôt qu'à la naturalisation des nouveaux poissons et gibiers dans les rivières et forêts de son inspection. Pour attirer l'attention sur les nouvelles espèces à naturaliser et propager, nous allons les mentionner.

Les nouveaux gibiers à élever dans nos forêts sont, parmi les oiseaux, la perdrix Gambra et les colins de Virginie et de Californie, et parmi les mammifères, la viscache, le mara, le phalanger fuligineux, le kangurou Walleby et le phascolome. La perdrix Gambra nous est venue d'Algérie. C'est l'Empereur lui-même qui a donné à la France cet excellent gibier. Dès 1857, par les ordres de Sa Majesté, MM. de Violaine et Fouquier, inspecteurs des forêts de la couronne, propagèrent cette perdrix dans les forêts de leurs inspections, avec un tel succès qu'elle figure déjà pour un quart dans le nombre des perdrix de toute espèce tuées aux chasses impériales. Les colins de Virginie et de Californie, dont l'acclimatation a été commencée par MM. Florent Prévost, Alfred de Cossette et Deschamp, se recommandent par leur fécondité, leur élégance et la bonté de leur chair. Analogue au lapin, la viscache est un rongeur, mais qui se nourrit surtout de graminées et de légumineuses. Elle est encore confinée dans les pampas de Buénos-Ayres et de Patagonie, où elle creuse son terrier. Elle se distingue par sa fécondité, son développement rapide, sa chair blanche et délicate et sa peau, avec laquelle ont fait de jolies casquettes. Le mara,

Digitized by Google

rongeur assez voisin de la viscache, habite, comme elle, un terrier, mais fuit les pampas pour s'établir sur les plateaux élevés et secs qui s'étendent entre les Cordillères et les côtes de Patagonie. C'est un animal précieux, d'abord parce qu'il est alimentaire, puis parce que ses ruses rendent sa chasse fort intéressante, et enfin parce qu'avec sa peau on fait des tapis à nuances douces et agréables à l'œil. Le phalanger fuligineux, le kangurou Walleby et le phascolome habitent actuellement l'Australie et la terre de Van-Diémen. Ces trois espèces méritent notre attention, à cause de leur chair qui est comestible, et de leur peau qui fournit des pelleteries recherchées. A ce dernier point de vue, leur naturalisation serait bien utile à notre pays, si pauvre en animaux à fourrures. Habitant les cimes neigeuses des montagnes Bleues, le phascolome aurait sa place marquée à l'avance sur nos Alpes et nos Pyrénées.

M. Isidore Geoffroy Saint-Hilaire conseille encore de cultiver dans nos forêts des cerfs indiens, le cerf d'Aristote et le cerf-cochon, et une antilope du Mogol, l'antilope Nilgau. Nous ne saurions partager son opinion, sinon sur l'utilité, du moins sur la possibilité de les propager dans nos forêts. En effet, si, avec l'état actuel de nos mœurs et de notre législation, la conservation du grand gibier est déjà si difficile dans notre pays, à plus forte raison la propagation de nouvelles espèces de grand gibier y serait-elle beaucoup plus difficile, impossible même.

Quant aux autres espèces, il serait à désirer que l'administration forestière, prenant l'initiative de leur naturalisation, insérât dans le cahier des charges de la location des chasses, lors de leur prochaine amodiation en 1863, des dispositions protectrices de ces nouveaux gibiers, et en même temps créât, dans quelques forêts, des haras de multiplication, d'où l'on expédierait sur les principales forêts domaniales des couples de ces nouvelles espèces.

Pour repeupler nos cours d'eau, deux poissons sont spécialement recommandés à notre sollicitude : le barbeau du Nil et le gourami. Le barbeau du Nil, remarquable entre tous les poissons de ce fleuve par la beauté de sa robe, par l'éclat argentin de ses écailles et surtout par l'excellence de sa chair, deviendrait bientôt l'ornement de nos tables. Il ne tardera certainement pas à nous être envoyé par la Société d'acclimatation qui fonctionne en Egypte. Le plus délicieux et le plus savoureux des poissons chinois, le gourami a déjà été importé

Digitized by Google

à l'île Maurice, à l'île Bourbon, à Pondichéry, à Cayenne et à la Martinique; nous espérons qu'il le sera bientôt en France.

Avant de terminer, qu'il nous soit permis de dire quelques mots sur l'état actuel de notre sériciculture. Le ver à soie chinois de l'aylanthe est définitivement naturalisé chez nous. L'été dernier, au bois de Boulogne, Mme Guérin-Méneville l'a élevé en plein air sur un taillis d'aylanthe et a eu un succès complet. Le ver à soie indien du ricin s'acclimate aussi à merveille. Enfin le ver à soie du chêne doit nous arriver bientôt de la Chine; il semble appelé à faire une révolution dans nos vêtements, et devoir métamorphoser les feuilles de nos forêts en une soie qui donnerait le costume si confortable des Chinois à nos classes laborieuses, jusqu'à présent couvertes plutôt que vêtues de chétives étoffes de coton, si promptement à rapiécer, si promptement en guenilles et en lambeaux.

(*Annales forestières.*) D'Arbois de Jubainville,
Garde général des forêts.

CHRONIQUE.

Maladie des vers à soie. — Du tarissement des sources. — De la récolte des céréales. — De l'oïdium. — Mesure importante du préfet du Nord. — Société d'horticulture de Fontenay-le-Comte. — Comice permanent d'arboriculture à Paris.

La maladie des vers à soie s'est montrée ce printemps vraiment capricieuse dans certaines localités de l'Isère. Ainsi, des sériciculteurs qui avaient l'habitude de faire leurs graines et de réussir toujours avec elles, ont complètement échoué. Une partie de ces mêmes graines qu'ils avaient remises à des amis, ont donné des vers vigoureux qui ont parfaitement filé leurs cocons. Ce sont les graines dites de la Baltique, qui ont généralement donné les meilleurs résultats. Aussi se propose-t-on d'y avoir recours l'année prochaine.

*
* *

Quoique la sécheresse n'ait pas été grande cette année, beaucoup de sources se sont amoindries, et même taries dans certaines localités. Quelles ont été les causes de ce fait anormal? Quelques-uns pensent que c'est le manque de neige pendant l'hiver. Les sources privées des

Digitized by Google

eaux provenant de la fonte des neiges ont dû se contenter de celles de la pluie, et ne peuvent donner maintenant que de maigres filets d'eau, ce dont les rivières et les ruisseaux se ressentent aussi.

Mais un fait plus extraordinaire de sécheresse, c'est le *Rougeaud*, dont sont atteintes les vignes des sites élevés du Beaujolais. Les feuilles de ces vignes de coteaux sont devenues rouges, comme cela arrive quelquefois en automne après les vendanges. Leurs raisins ont coulé en grande partie, de sorte qu'ils ne donneront qu'une moitié de récolte ordinaire. En compensation, les vignes des bas-coteaux et des plaines sont extraordinairement belles et donneront plus qu'une bonne récolte. En attendant, les vignerons craignent le *rougeaud* et tiennent élevés les prix de leurs vins. Quelques viticulteurs attribuent cette maladie aux fortes gelées des derniers jours de février, gelées dont la vigne déjà en végétation aurait souffert jusque dans ses racines. Mais peut-être n'est-ce que le résultat de quelques coups de vent brûlant du sud. Ce qui nous porte à le croire, c'est que nous avons vu des gros platanes et de gros tilleuls qui avaient conservé toutes leurs feuilles vertes pendant les sécheresses les années précédentes, s'en dépouiller complétement cet été.

∴

Les céréales qui avaient une si belle apparence au printemps dernier, n'ont donné en fin de compte, dans quelques contrées que peu de paille et de maigres épis. Le vent violent du sud a soufflé au moment de la moisson et a fait égrener les épis les plus mûrs, ce qui a encore contribué à rédimer la récolte. Ailleurs on a été plus heureux ; la récolte a été bonne.

∴

Quelques vignes en espalier, non soufrées, ont été atteintes de l'oïdium et leur récolte est gravement compromise, sinon perdue. Mais les propriétaires qui n'ont pas reculé devant la minime dépense du soufrage, ou qui ne sont pas abandonés à la paresse ont conservé leurs raisins intacts et feront de bonnes vendanges pour table.

∴

M. le préfet du Nord vient de recommander d'une manière toute spéciale, dans une circulaire adressée aux maires et aux instituteurs de son département, que les plus grands soins soient donnés aux cultures de jardin des écoles communales. Il engage les conseils municipaux des

Digitized by Google

communes dont les écoles sont encore privées de jardins, à voter les fonds nécessaires pour qu'elles en soient dotées dans le plus bref délai possible.

Nous applaudissons d'autant plus vivement à cette innovation, que depuis longtemps nous cherchions, soit dans ce modeste recueil, soit dans les grands journaux, à en faire comprendre l'importance et la nécessité.

Les élèves des écoles rurales, tout en acquérant les connaissances primaires indispensables à la vie civilisée, étudieront pendant la récréation, la culture des plantes ornementales et productives. Plus tard, lorsqu'ils seront agriculteurs, ils pourront annexer à leurs champs, un jardin, où ils trouveront des jouissances nouvelles, c'est-à-dire des fleurs, des fruits, des légumes, jouissances qui les attacheront au foyer paternel.

Il faut espérer que M. le préfet du Nord trouvera un imitateur dans chaque administrateur des autres départements.

∴

Nous avons reçu il y a quelques jours le premier numéro du *Bulletin de la Société d'horticulture de Fontenay-le-Comte*. Cette Société fut fondée l'année dernière par les soins aussi intelligents que persévérants de M. Boncenne, avec le concours d'hommes d'élite aussi éclairés que dévoués à toutes les innovations qui peuvent amener quelques améliorations dans la vie sociale. Le premier numéro du Bulletin de de cette Société se distingue des autres publications du même genre par des articles aussi substantiels que bien écrits. Aussi nous sommes-nous empressé de lui faire plusieurs emprunts.

∴

Le comité d'arboriculture de la Société d'horticulture centrale (Paris) vient de former dans son sein une commission permanente ayant pour mission : 1° de s'occuper de tout ce qui a rapport aux fruits, à leurs qualités, à leur origine, etc.; 2° de continuer la collection de ses fruits moulés.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. Bourdy, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

DE LA LENTEUR DU PROGRÈS DANS LA CULTURE DES PLANTES MARAICHÈRES.

La culture des plantes dites maraîchères ne progresse pas aussi vite que celle des plantes ornementales. Ce fait a été constaté dans les expositions horticoles et sur les marchés où figurent presque invariablement les mêmes légumes; seulement, le volume et les qualités comestibles de ceux-ci varient suivant le climat, l'atmosphère dont ils ont subi l'influence et les soins qu'ils ont reçus du cultivateur.

A quelles causes attribuer ce *statu quo* légumier? Eh! mon Dieu, il ne faut pas les aller chercher au-dessus des nuages; elles ont leur raison d'être dans la situation actuelle des *légumistes*. Ces derniers font toujours la même chose, dans la crainte de plus mal faire en innovant; de perdre, dans des essais infructueux, leur temps et leurs peines, ce qui est pour eux du bon argent comptant.

Le légumiste est absorbé par ses travaux journaliers, qu'on peut comparer à un engrenage dont il est le moteur. Il est continuellement occupé à se procurer des engrais, à bêcher, à semer, à repiquer, à arroser, à sarcler, et finalement à arracher pour aller au marché. Il ne reçoit pas chez lui des amateurs qui le flattent et le dérangent dans son travail; il trouve ses *pratiques* chaque matin au marché, leur vend sa marchandise le plus cher et le plus promptement possible, pour s'en retourner et continuer son travail.

Il n'est stimulé que par le désir de faire *une bonne campagne*, c'est-à-dire de pouvoir payer son loyer, élever sa famille et mettre *quelque chose de côté* au bout de l'an. Pour obtenir ce résultat, il est obligé de calculer exactement la durée de croissance et le rendement de chaque plante légumière. Celles qui restent le moins longtemps en terre, c'est-à-dire qui permettent de renouveler le plus souvent les assolements, et dont la vente est journalière, sont les préférées. Tels sont les radis, les raves, les laitues et les choux précoces, les oignons, les poireaux, les épinards, etc. Par la culture de ces plantes, le légumiste peut faire trois ou quatre assolements dans son jardin.

Nous demandions, il y a quelque temps, à un bon légumiste, pourquoi il ne cultivait pas le fraisier quatre-saisons, qui nous paraissait être plus productif que quelques autres plantes vulgaires. Il nous répondit qu'il avait essayé cette culture, mais qu'elle ne lui avait pas ét

Digitized by Google

profitable et qu'il l'avait abandonnée. Le fraisier quatre-saisons, ajouta-t-il, demande beaucoup d'eau et de main-d'œuvre, sinon de travail cultural. Il faut le refaire, c'est-à-dire le replanter tous les quatre ou cinq ans. La première et la dernière année il produit peu ; ce déficit réduit d'autant le rendement des récoltes des trois autres années, et en fin de compte, il se trouve de n'avoir produit que la moitié des autres plantes.

Ce raisonnement nous parut rationnel, et nous comprîmes aussitôt qu'il ne fallait pas compter sur les légumistes de profession pour faire des essais d'amélioration de plantes, soit par semis, soit par acclimatation.

Ceux qui sont dans l'aisance, qui ont des avances, comme ils disent, pourraient s'y livrer avec succès ; mais ils ont vieilli dans la routine et n'ont guère l'amour de la gloire ; ils n'ambitionnent pas les médailles d'argent ou de bronze qu'ils pourraient recevoir, en récompense de leurs peines, dans les expositions d'horticulture. Leurs enfants pourront mieux faire, s'ils reçoivent une instruction convenable. En attendant le progrès des cultures maraîchères, l'une des plus importantes de l'horticulture, reste du domaine des établissements publics et des amateurs. Ceux-ci, en général, sont flattés de rencontrer des jardiniers intelligents qui se distinguent par quelques améliorations, quelques perfectionnements dans leurs cultures. Eh bien! c'est à ces jardiniers à se montrer à la hauteur des désirs de leurs maîtres. Qu'il étudient, qu'ils observent et qu'ils sèment. C'est par les semis des meilleures plantes légumières qu'ils obtiendront des variétés améliorées.

Il est du devoir des sociétés d'horticulture subventionnées, pour faire progresser l'horticulture en général, d'encourager les essais, de récompenser dignement les succès. J. CHERPIN.

LA FOURMI.

Un de nos honorables collaborateurs, à la suite d'observations interrompues, et par conséquent incomplètes, avait voulu prendre la défense d'un insecte honni et persécuté par tous les horticulteurs ; il avait plaidé la cause du pauvre diable avec tant d'esprit qu'il l'avait presque gagnée ; mais de nouvelles observations lui ont fait reconnaître

Digitized by Google

son erreur sur l'innocence de l'animalcule, et aussitôt sa conscience lui a dicté la lettre suivante, qu'on lira avec plaisir.

« Aux Chênes, 5 juillet 1862.

» Monsieur le Directeur,

» *Errare humanum est... omnis homo mendax*; l'erreur ou le mensonge: tel est le triste sort de la pauvre humanité; nul n'est assuré d'y échapper; mais on peut se relever de l'humiliation d'avoir ignoré ou offensé la vérité en confessant courageusement et simplement sa faute. Ce qui est criminel, c'est de persévérer dans l'erreur : *perseverare diabolicum*.

» Ce début vous dit assez, monsieur le Directeur, que j'ai une confession à faire ici, car ici même, j'ai péché, mais péché par ignorance. Il est vrai que se tromper avec Alphonse Karr, est une circonstance fort atténuante, j'ai failli dire honorable.

» Dans une causerie intitulée : *la Fourmi auxiliaire du Jardinier*, causerie à laquelle vous avez accordé, dans votre Revue, une si gracieuse hospitalité (n° de mai 1862), j'ai dit que la fourmi était *un puissant auxiliaire pour la destruction des pucerons*. Hé bien! monsieur le Directeur, cette proposition est absolument fausse. Hélas, oui! Une observation attentive m'en a convaincu moi-même, dès que le fait m'a été signalé.

» La fourmi ne dévore point le puceron et ne le détruit pas davantage. Elle est bien trop intelligente, trop économe, trop bonne ménagère et trop gastronome pour cela. Voulez-vous savoir ce que sont pour ces laborieux et braves insectes, les pucerons autour desquels on les voit toujours en si grand nombre? Ouvrez un charmant livre, un poème dont l'originalité, la finesse d'observation, l'amour de toutes les choses de la nature et une douce sensibilité animent chaque page, un volume qu'il faut avoir lu et qui m'avait échappé, je ne sais comment. Je veux parler de *l'Insecte*, de Michelet. Au chapitre XX, intitulé : *les Fourmis, leurs troupeaux et leurs esclaves*, page 261, vous lirez :

« Les fourmis de nos climats, pour la plupart incapables de faire du » miel, satisfont au besoin qu'elles en ont en léchant ou trayant une » sorte de miellée sur les pucerons, inertes animaux qui, sans travail, » par le seul fait de l'organisation, tirent des liquides sucrés de toutes » sortes de plantes. La transmission de ce miel aux fourmis se fait sans » violence et comme d'un consentement mutuel.

» Elle s'opère par une sorte de chatouillement ou de traction douce, » comme celle que nous exerçons sur une vache. Ces pucerons, placés » à l'extrême limite de la vie animale, très-flottants d'organisation, vi- » vipares en été, ovipares en automne, sont de très-humbles créatures,

Digitized by Google

» prodigieusement inférieures en intelligence aux fourmis. Le verre » grossissant vous les montre toujours courbés, toujours à paître. Leur » attitude est celle des bestiaux ; ce sont pour les fourmis leurs vaches » laitières. Pour en profiter en tout temps', elles les transportent sou- » vent dans la fourmilière, où ils vivent à merveille ensemble. Elles » soignent les œufs des pucerons, en ménagent l'éclosion, repaissent » les pucerons adultes de leurs végétaux favoris.

» Dans les situations où il y aurait difficulté pour les transporter et » les mettre à l'étable, elles les parquent sur place, construisent, tout » autour, des rameaux, des cylindres de terre qui enveloppent avec eux » leur arbre de pâture. On peut appeler cela les parcs, les chalets des » fourmis. Elles y vont traire leurs bêtes à de certaines heures, et par- » fois portent leurs petits au milieu du troupeau pour leur distribuer » plus aisément la nourriture. J'assiste bien souvent, le soir surtout, à » ces scènes hollandaises, auxquelles il ne manque, jusqu'ici, qu'un » Paul Potter des fourmis.

» Notez que ces pucerons transportés ou parqués sur place, ont l'a- » vantage inappréciable d'avoir la garantie et la défense de la redou- » table république. Le *lion des pucerons* (on appelle ainsi un petit ver) » et autres bêtes sauvages, s'ils osaient approcher du bétail des fourmis, » sentiraient cruellement les fortes mandibules et le brûlant acide for- » mique. »

» Qu'en dites-vous, monsieur le Directeur ? cela est-il croyable? J'a- voue que mon premier mouvement fut de crier à l'impossible, et j'ac- cusai M. Michelet de rêverie, de folie, d'imagination. Du reste, il en avait fait autant lui-même à l'égard du naturaliste Huber, dont les ou- vrages lui avaient révélé cette étonnante singularité : « J'avais jeté » Huber, dit-il (page 260), et jamais livre ne me parut plus odieux... » C'était cependant un devoir de reprendre le livre et d'examiner de » plus près. » Pour moi, je ne jetai point le livre de M. Michelet, mais je n'ajoutai pas foi à son observation. M. Michelet avait suspecté Hu- ber ; je me défiai de M. Michelet, et je voulus voir par moi-même. La chose était facile.

Un très-jeune sapin épicéa touche presque à la fenêtre de mon ca- binet de travail. J'avais observé, depuis peu, que sa belle flèche, signe d'une vigoureuse végétation, se nouait et se courbait à deux points différents, et qu'à chacune de ces deux places, était installée une famille de pucerons. Je n'avais pas voulu détruire ces vilaines petites bêtes, parce que des fourmis se portaient en nombre de leur côté, et que j'ai- mais mieux leur laisser cette besogne, agréable pour elles, ennuyeuse pour moi. Aussitôt après la lecture des lignes de M. Michelet rappor- tées plus haut, je courus, armé d'une loupe, à mon commode obser- vatoire. Les pucerons et les fourmis étaient toujours à la même place.

Digitized by Google

ou à peu près. Le calme et la confiance régnaient dans tous les groupes ; pas d'agitation, pas de mouvement indiquant, chez les uns, l'aiguillon d'une voracité agressive, chez les autres, la frayeur d'une fin prochaine et affreuse. Deux fourmis avaient leur tête appliquée, l'une au dos, l'autre au ventre de deux pucerons, qui ne s'en montraient point émus. J'en conclus que ces dames étaient repues, aussi bien que leurs amies, qui paraissaient dormir dans le voisinage. Je comptai les pucerons, et comme la nuit tombait, je renvoyai la défaite et la confusion des rêveurs au lendemain ; car je ne doutais pas que le carnage ne se fît dès l'aurore.

» La confusion, l'étonnement, l'admiration furent pour moi, monsieur le Directeur : le lendemain, rien de changé, si ce n'est dans le nombre des fourmis, toujours croissant. Elles allaient, venaient, s'approchaient et s'arrêtaient près des pucerons, puis faisaient place à d'autres. Ceux-ci, toujours tranquilles et immobiles, étaient toujours huit au groupe supérieur, cinq au groupe inférieur. C'est aujourd'hui le quatrième jour de mes observations. Savez-vous le changement, le seul qui se soit fait ? Trois petits pucerons sont nés au groupe supérieur et l'ont porté à onze. Pendant ces quatre jours, le nombre de fourmis qui sont allées rendre visite à ces seize pucerons est assurément de plusieurs centaines, et, sans contredit, six auraient suffi à les emporter et à les dévorer en un seul jour.

»Si ces vilains pucerons exsudent du miel ou donnent du lait, voilà ce que je n'oserai point affirmer ; mais ce qui est certain, c'est qu'eux et les fourmis vivent ensemble dans les meilleurs termes, et se rendent sûrement des services réciproques.

» D'où il suit que j'ai commis et propagé, après Alphonse Karr, une énormité en affirmant que les fourmis détruisent les pucerons.

» Mais de ce qu'elles les laissent vivre, de ce qu'elles en tirent parti et même veillent à la reproduction de leurs *troupeaux*, puisque troupeaux il y a, faut-il conclure que les braves insectes soient moins utiles aux jardins que je ne le croyais avant cette étude nouvelle de leurs mœurs ? Loin de là, monsieur le Directeur. A l'appui de cette opinion laissez-moi vous citer encore quelques lignes du précieux livre qui a fait le sujet de cette causerie.

« Pour les nôtres (fourmis), je ne vois pas qu'elles fassent le moindre » mal à l'homme ni aux végétaux qu'il cultive : loin de là, elles le dé- » livrent d'une infinité de petits insectes. Je les ai vues souvent, en lon- » gue file, emportant chacune à sa bouche une toute petite chenille » qu'elles portaient précieusement au garde-manger de la république. » Ce tableau les eût fait bénir de tout honnête agriculteur.»

» Monsieur le Directeur, la connaissance exacte des mœurs des différents insectes dont nos jardins sont peuplés ne me semble pas devoir

Digitized by Google

rester indifférente à l'horticulteur. Combien détruisent imprudemment des aides, des protecteurs, des amis que la nature elle-même leur a donnés, et cela par ignorance. Plus tard, on le reconnaît et on déplore sa folie. Faut-il citer, comme preuve, la traite des moineaux et des pinsons qui se fait pour l'Amérique et la Hollande, etc.

» Je compte, monsieur, étudier sinon à fond, du moins consciencieusement les mœurs de quelques-uns de nos insectes les plus répandus. Mes observations seront le sujet de causeries que je vous demande la permission de vous adressser de temps en temps. La prochaine concernera les abeilles, et j'emprunterai encore, et cette fois avec pleine connaissance de mon plagiat, le titre d'un des chapitres de M. Michelet : *l'Abeille auxiliaire du jardinier*.

» Agréez, etc. E. LERRET.

Effet de la gelée des 14, 15 et 16 avril, sur les arbres à fruits et sur la vigne, dans la Côte-d'Or.

Les vallées si fertiles de notre versant méridional ont éprouvé de grandes pertes par l'effet des gelées tardives des 14, 15 et 16 avril dernier. Les arbres à fruits à noyaux, dont les fleurs se développent de bonne heure, ont été pris les premiers; les pêchers en plein vent, les pruniers dans la même condition, les cerisiers, etc., n'ont pu résister à ces froids subits et inattendus. Les abricotiers situés sur les hauteurs ont subi un sort semblable; ceux, au contraire, qui se trouvaient dans le fond des vallées, à l'abri du soleil, ont été épargnés.

Il est arrivé la même chose pour les arbres à fruits à pépins; les pommiers et les poiriers de plein vent, abrités dans les expositions basses et humides, sont les seuls arbres qui aient conservé une grande partie de leurs fruits.

Les arbres à noyaux et à pépins en palmettes, en pyramides, en éventails, en quenouilles, n'ont conservé leurs fleurs après les gelées d'avril, qu'autant qu'ils se sont trouvés protégés par des abris contre les rayons ardents du soleil à cette époque de l'année. Aussi n'est-il pas rare de voir les bases de ces pyramides chargées de fruits, quand les ailes du haut en sont entièrement dépouillées.

Pour la vigne, les *pinots* ou *noiriens*, plants hâtifs, situés dans de riches conditions de climat et de température de la Côte, n'ont rien eu à redouter des gelées, ni des vents froids du N.-O. et du S.-O., et de l'inconséquence atmosphérique du mois de juin, mais une partie

Digitized by Google

des *gamays* des montagnes ont eu beaucoup à souffrir, particulièrement dans les zônes élevées.

Nos vallées du versant méridional, qui s'ouvrent toutes au levant, et à portée des premiers rayons du soleil, profitent des avantages de cette exposition quand l'atmosphère se maintient au printemps progressivement chaude. Mais à cette époque d'avril, si la végétation a été avancée par une chaleur inusitée, il faut redouter les vents froids du N.-O. et du S.-O., qui amènent avec eux des pluies glaciales, des gibouillées, souvent des neiges de quelques heures, qui refroidissent singulièrement la température. Les jeunes pousses herbacées des végétaux s'attendrissent, ainsi que les pistils et les étamines des fleurs; puis ordinairement le vent du N.-E., la bise, vient à souffler à la tombée du jour (c'est le vent qui succède toujours au S.-O.), il chasse devant lui tous les nuages, le ciel subitement devient clair et calme, la température s'abaisse aussitôt, et une glace légère vient entourer les végétaux humides. Quand le jour arrive à poindre dans un ciel sans nuage, et que les rayons du soleil frappent de tout leur éclat sur les tiges glacées des plantes ou sur les organes des fleurs, c'en est fait des unes et des autres; leurs tissus se désorganisent, elles noircissent et sèchent bientôt. Le mal est moindre quand le ciel est couvert ou que la pluie tombe, la glace alors fond peu à peu, la plante se ressuie doucement, elle est sauvée pour cette fois.

Par suite de ces contre-temps, la récolte des fruits à noyaux a été à peu près nulle ici, et parmi les fruits à pépins quelques pommiers en plein vent en possèdent une certaine quantité. Je ne parlerai des poire que pour souvenir, tant leur nombre est minime partout.

P. Caumont-Bréon.

LAGURE OU QUEUE DE LIÈVRE,

(*Lagurus ovatus*)

GRAMINÉE ORNEMENTALE.

Cette jolie graminée est originaire de l'Asie d'Europe, et elle a été introduite au Jardin botanique de Lyon par les soins de M. Lecoq, directeur de l'Ecole vétérinaire de cette ville, qui, il y a quelques années, revenant d'Italie, en rapporta des graines. Il voulut bien m'en remettre quelques-unes que j'ai semées. Elles ont prospéré et ont donné des fleurs ou plutôt de petits épis plumeux, touffus et blanchâtres qui

Digitized by Google

ont en effet une certaine ressemblance avec le court appendice du lièvre (*lagos,* lièvre; *oura,* queue), dont elles portent le nom.

Cette plante annuelle mérite d'être cultivée dans les jardins, en bordure ou en corbeille; elle y produira un charmant effet. Séchés à l'ombre, ses épis peuvent se conserver pendant l'hiver et entrer dans la composition des jolis bouquets, comme les immortelles *Rhodante*, *Amaranthine* et autres variétés.

La tige de l'épi est pubescente, haute de 4 à 5 décimètres, d'un port très-gracieux. Le calice est bivalve, velu, et ne renferme qu'une seule fleur dont la valve extérieure est terminée par trois arrêtes saillantes, dont une dorsale géniculée.

On sème les graines en bordure, dans une terre légère, au printemps.

TH. DENIS.

Effets moral produit par l'enseignement horticole sur l'esprit des jeunes enfants.

Le jardinage, outre l'avantage matériel qu'il procure, a, selon moi, quand il est pris dans son sens vrai, un autre mérite non moins grand; c'est celui de nous rendre heureux et meilleurs. Que fait l'homme en jardinant? il devient le collaborateur de la nature, qui nous permet de multiplier et de perfectionner les végétaux non-seulement pour notre utilité, mais encore pour notre agrément. Le jardinier, surtout le jardinier intelligent, apprécie tout ce qu'il y a de beau, tout ce qu'il y a de grand dans l'organisme végétal; il comprend qu'une puissance supérieure a pu seule présider à cet arrangement admirable; il est donc porté tout naturellement à bénir cette puissance, qui est Dieu.

J'ai dit que le jardinage devait rendre l'homme meilleur; je puis, pour prouver ce que j'avance, citer l'expérience de sept années.

En 1853, je fus appelé, en qualité d'instituteur communal, à diriger la petite école de Saint-Médard-des-Prés. Quelques jours après, je reçus la visite de M. Boncenne, juge au tribunal civil de Fontenay-le-Comte; il venait inspecter l'école de Saint-Médard, dont il est le délégué cantonal. La conversation tomba sur le jardinage : je dis que j'aimais beaucoup la culture des légumes et des fleurs, mais que je devais avouer, à ma honte, que je n'y entendais rien.

M. Boncenne, avec la bonté que tout le monde lui connait, me proposa de me donner des leçons et même de faire à mes élèves un

Digitized by Google

petit cours d'horticulture. Je saisis avec joie cette occasion de m'instruire et de procurer à mes élèves une utile distraction.

Pendant quatre années, tous les lundis, M. Boncenne, venait à mon école faire un cours d'horticulture; ses leçons, qui duraient plus d'une heure, étaient écoutées dans le plus profond silence par ces pauvres enfants, dont quelques-uns n'avaient que dix ans. A la description des merveilles de la nature, toute leur vie semblait passée dans leurs yeux. Rien de beau comme l'attention apportée par ces jeunes intelligences à l'explication des divers phénomènes de la végétation, au nom des plantes, aux fonctions de leurs organes, à la manière dont elles vivent et respirent, au moyen de les multiplier, etc.

A la fin de la première année, toute une division de l'école (douze élèves) avait parfaitement compris les leçons de leur excellent professeur, ou plutôt de notre excellent professeur; car moi aussi j'étais attentif aux leçons. J'étais honteux de mon ignorance, et, chaque semaine, lorsque j'avais appris quelques nouvelles choses, j'étais plus heureux et plus fier.

J'avais un jardin attenant à ma maison d'école, je me mis à le défoncer, avec l'aide de mes petits travailleurs; nous traçâmes des allées régulières; nous déblayâmes le devant, et fîmes un petit mur de soutènement sur lequel nous mîmes plus tard des pots de fleurs; nous fûmes chercher loin de là, aux heures de recréation, du sable pour charger nos allées; nous plantâmes des arbres. Toute la petite colonie travaillait avec une ardeur infatigable, notre jardin prenait un nouvel aspect : nous étions devenus des jardiniers excellents !..

Une fois entrés dans cette bonne voie, les récréations devinrent moins bruyantes; plus de cris, de blessures, d'habits déchirés. Les plus grands puisaient l'eau nécessaire pour l'arrosement de notre petit domaine, d'autres ratissaient les allées, d'autres labouraient; ceux-ci plantaient ou semaient, ceux-là enfin récoltaient les graines parvenues à l'état de maturité.

Là ne devaient pas s'arrêter les heureux effets des leçons de notre maître, ils devaient rayonner au dehors et porter leurs fruits.

La seconde année, chaque élèves voulut avoir chez lui son petit jardin; il y eut à cet effet distribution de graines. Les alentours de la ferme, qui, jusqu'à ce jour, avaient été encombrés d'immondices, furent nettoyés et transformés en jardin et parterre; ici on sema les fleurs; là on mit les légumes. Les abords de la maison, qui avaient un triste aspect, prirent un air riant.

Digitized by Google

Le soir, après les leçons, les enfants, au lieu de courir, de se quereller, se hâtaient de rentrer au logis, l'un pour arroser ses haricots, ses salades, l'autre pour semer ses choux ; celui-ci pour soigner ses belles giroflées, cet autre pour couper un bouquet qu'il portait à l'église et qu'il déposait pieusement sur l'autel.

Ces enfants, je n'en doute pas et j'en ai déjà été témoin pour quelques-uns, conserveront le goût du jardinage dans un âge plus avancé et le communiqueront même à ceux qui n'ont pas eu le bonheur de fréquenter l'école. Les jours de repos seront employés au jardin, ils y trouveront un délassement honnête qui leur donnera la santé de l'âme et du corps, et les disposera au travail quotidien. La mère aura sous sa main tous les légumes nécessaires aux besoins de la maison ; le père, à l'automne, récoltera les fruits des arbres que son fils aura soignés. Toute la famille se procurera ainsi des jouissances toujours nouvelles ; en un mot, et c'est ma conclusion, l'enseignement du jardinage doit avoir sur toute la vie des enfants de la campagne une heureuse influence. Au sortir de l'école ils grandissent avec les goûts qu'ils y ont pris, et, quand ils ont transformé eux-mêmes par leurs cultures, leurs plantations, leurs soins et leurs peines, le petit domaine où ils sont nés, ils y demeurent comme soudés ; il s'établit entre eux et ce petit coin de terre des liens secrets que la religion et l'amour de la famille resserrent encore. Il y a plus ; le maître qui plante un jardin, qui soigne des arbres et en récolte les fruits, ne songe plus aux vains plaisirs du monde ; il s'attache à sa maison, où il trouve des distractions tranquilles, un exercice salutaire pour le corps, et ce doux repos de l'âme qui lui permet de se consacrer tout entier à l'accomplissement de la haute mission qui lui est confiée. SAUVAGET.

(Bulletin de la Société d'horticulture de Fontenay-le-Comte.)

Des cépages a suc coloré, et notamment du TEINTURIER et du CORNEAU.

Un de nos abonnés, désireux sans doute de faire des vins noirs, nous demandait dernièrement quelques renseignements sur une variété de cépage dont le suc est très-coloré, ainsi que l'indique, du reste, son nom de *noireau* ou *teinturier*. M. Cazalis-Allut a cultivé cette variété pendant plusieurs années, et il s'est convaincu qu'elle donnait de très-faibles récoltes lorsqu'on la soumettait à la taille courte en usage dans les vignobles de l'Hérault. Il est probable que, cultivée en

Digitized by Google

treille, elle serait plus productive. Peut-être même suffirait-il d'adopter pour ce cépage la méthode de taille préconisée par M. le docteur Guyot, qui consiste, on le sait, à ne laisser que deux sarments, l'un taillé court, c'est la *branche à bois ;* l'autre auquel on laisse une longueur d'un mètre environ, et qui forme la *branche à fruit.*

Un cépage qui donne également des vins très-noirs, le *corbeau*, a été étudié par M. Cazalis-Allut. Cette variété est cultivée dans plusieurs vignobles des environs de Lyon ; elle est assez fertile, mais elle donne des vins communs. Le vin que M. Cazalis-Allut avait fait avec des raisins de *corbeau* était très-riche en couleur peu de temps après la récolte ; mais la couleur se précipita bientôt au fond du vase. Il est donc probable que, pour fixer sa couleur, il conviendrait de mélanger ce plant avec d'autres espèces.

Ce n'est qu'avec une extrême prudence qu'un propriétaire doit se décider à introduire dans son vignoble des cépages qui n'ont pas encore été cultivés dans le pays où se trouve son domaine. Pour justifier nos craintes sur le danger de l'introduction des nouveaux cépages, il nous suffira de dire que M. Cazalis-Allut avait réuni une collection de plus de six cents variétés de vignes, et que, après avoir étudié pendant plusieurs années consécutives chacune de ces variétés, il n'a pas pu en découvrir une seule qui fût assez fertile pour pouvoir être substituée avec avantage aux plants dits du pays, que l'on cultive depuis un temps immémorial dans le département de l'Hérault. Au lieu donc de planter du *corbeau*, du *teinturier*, ou toute autre espèce encore peu connue à suc très-coloré, les vignerons du Midi qui veulent absolument produire des vins noirs n'ont rien de mieux à faire que de propager le *mourastel*, le *carignan* et l'*espar*, qui donnent de bons vins et des vins d'une riche coloration, et qui sont, en outre, très-fertiles dans nos départements méridionaux.

(*Messager agricole du Midi.*)

Note sur une nouvelle Race de Vers à soie.

Il existe en Chine, dans les districts séricicoles de la province du Tché-kiang, et notamment aux environs de la ville de Hang-tchéou, une race particulière de *Bombyx*, dont je crois que l'on n'a pas encore parlé, que peu d'Européens connaissent ici, et qui peut cependant offrir à plusieurs égards un véritable intérêt.

Digitized by Google

La chenille ne diffère en rien, si ce n'est par la taille, qui est très-petite, des chenilles du bombyx ordinaire ; elle a le même nombre de pattes, les mêmes taches et la même couleur générale blanchâtre. Mais le papillon est beaucoup plus léger ; il est fugitif, et dépose ses œufs n'importe où, le plus souvent, toutefois, sur les branches et dans les crevasses des mûriers, dont il se nourrit aussi. Les habitants ne les recueillent pas. Aux premiers jours du mois d'août, plus de deux mois après que l'éducation des vers à soie ordinaire est terminée, on voit tout d'un coup apparaître sur l'écorce des arbres, des myriades de petits vers qui se dirigent avec la plus grande agilité vers les nouvelles pousses qui ont pu se reformer et grossissent de jour en jour, sans que les jardiniers s'en occupent autrement que pour éloigner d'eux les oiseaux qui leur font la guerre. Comme les mûriers sont tenus très-courts, les uns couvrent leurs plantations de filets, les autres disposent de distance en distance des mannequins de paille, et tous réussissent à conserver sur leurs arbres une quantité suffisante de vers.

Soit à cause de l'indépendance qui caractérise ces vers à soie, et qui les fait apparaître sans qu'on ait, pour ainsi dire, prévu leur naissance, soit à cause des avantages dont ils sont la source pour les cultivateurs, en leur procurant sans travail, et comme par surcroît, un regain perdu sans eux, on les appelle dans le pays : *Tien-tse,* qui veut dire littéralement : *fils du ciel.* Il est inutile de dire que l'abondance de ces vers à soie est d'autant plus grande que l'hiver a été plus doux. On n'a pas remarqué qu'elle fût sensiblement diminuée, tant que la température de l'hiver n'a pas descendu à quatre degrés centigrades.

Leur vie, à l'état de chenilles, ne dure pas plus de trois semaines ; on les voit alors se loger sous les feuilles qu'ils recroquevillent pour y confectionner leurs cocons, qui sont, dit-on, terminés en moins de trois jours ; huit autres jours après, la métamorphose est accomplie, le cocon est percé et le papillon développe ses ailes. Je n'ai pu savoir exactement combien de temps il prolongeait ainsi individuellement son existence aérienne, mais on dit que des premiers aux derniers papillons observés, il n'y a pas plus de quinze jours.

Les cocons de ce bombyx sont extrêmement petits. Cependant il n'en faut que trois ou quatre kilogrammes de plus que les autres pour produire la même quantité de soie, soit 15 ou 18 kilogrammes de cocons frais pour un kilogramme de soie. Il se dévide, comme les autres, dans l'eau chaude. Le pécule de cocons se vend ici de 9 à 10,000 sapèques, c'est-à-dire 36 à 40 fr. les 60 kil. 450 grammes. Les Chinois n'em-

Digitized by Google

ploient pas cette soie seule, ils la mélangent en différentes proportions avec les soies ordinaires.

Je n'ai pas encore pu me procurer de graines de cette race de vers à soie, et je ne sais pas si malgré mes efforts je pourrai en obtenir pour les envoyer au printemps en France ; mais cela sera, je pense, facile à l'automne prochain, en prenant quelques précautions contre ses habitudes errantes. En attendant, je n'ai pas cru devoir tarder à la faire connaître.

Le peu de soins qu'elle exige et l'époque tardive à laquelle elle se montre en rendraient, selon moi, l'introduction avantageuse, et elle pourrait être aussi profitable en France qu'elle l'est en Chine. De plus, pourvu qu'on retienne captifs un certain nombre de papillons, afin de se ménager, à l'abri d'un trop grand froid, la quantité de graines nécessaires, il n'est presque pas de lieux qui ne leur soient accessibles, car il n'est presque pas de lieux où la chaleur ne soit assez grande au mois d'août pour permettre leur entier développement. G.-E. Simon.

(*Bulletin de la Société d'acclimatation.*)

BIBLIOGRAPHIE.

Le Livre de la Ferme et des Maisons de Campagne (1). Manuel de l'Amateur de Jardins (2).

Le cinquième fascicule (livraison de 160 pages) du *Livre de la Ferme* a paru. Il n'offre pas moins d'intérêt que les précédents, tant sous le rapport de la science que sous celui de la pratique. Son directeur et son principal auteur, M. P. Joigneaux, possédant en entier ces deux éléments de succès en agronomie, il n'emprunte rien et ne note rien au hasard. Il recherche le vrai dans la raison et les faits avérés, et son enseignement est le résultat d'une longue expérience sanctionnée par la conviction.

Ce fascicule traite de la zootechnie et de la zoologie agricoles; c'est-à-dire de l'*espèce bovine,* du *choix des vaches laitières,* de la *laiterie* et du *laitage,* de l'*engraissement des animaux de l'espèce bovine,* etc. M. Sanson, rédacteur du journal *la Culture*, a traité le sujet important de

(1) Un volume grand in-8 jésus, d'environ 2,000 pages. Editeurs : MM. Masson et fils, place de l'Ecole de Médecine ; et Dezobry fils, Tandou et Cie, 78, rue des Ecoles, à Paris. A Lyon, chez tous les libraires. Prix de chaque fascicule, 2 fr. 50.

(2) Un volume in-8. Editeurs : MM. Firmin Didot frères, fils et Cie, rue Jacob, 56, et chez M. Savy fils, libraire, rue Hautefeuille, 20, à Paris. Prix, 7 fr. 50 c.

Digitized by Google

l'espèce bovine comme il méritait de l'être. M. Delarue et M. Joigneaux, pour lesquels la botanique et la chimie agricoles sont choses faciles, sont entrés dans les plus intéressants détails de la laiterie, du laitage et de la fromagerie.

Comme les précédents fascicules, le cinquième renferme un grand nombre de gravures, représentant les principaux sujets décrits ou expliqués, et facilitent l'intelligence du lecteur novice. Enfin, le *Livre de la Ferme et des Maisons de campagne* se continue consciencieusement, et ses éditeurs peuvent, dès aujourd'hui, compter sur un succès.

Un autre ouvrage, que les amateurs d'horticulture accueilleront avec empressement, est le *Manuel des amateurs de Jardins*, traité général d'horticulture, par M. J. Decaisne, membre de l'Institut, professeur de culture au Muséum, et par M. Naudin, aide-naturaliste au Muséum.

Le premier volume de cet ouvrage vient de paraître ; il contient les principes de botanique et de physiologie végétale, dont la connaissance est si nécessaire aux amateurs. Un grand nombre de jolies gravures représentant les organes des plantes, les greffes et quelques instruments de jardinage, sont intercalées dans le texte et contribuent à rendre plus claires les explications des auteurs.

Nous reparlerons de cet ouvrage important, que nous considérons, dès aujourd'hui, comme étant d'une grande utilité pour le progrès de l'horticulture.

Jules Deschamps.

CHRONIQUE.

La pluie est venue depuis quelques jours rafraîchir un peu les feuilles des pauvres plantes qui souffrent tant de la sécheresse. Mais cette pluie est insuffisante et locale ; dans certains endroits il n'en est pas tombé depuis cinq mois ; dans d'autres la grêle a tout ravagé au moment de la moisson. Dans les environs de Bade, nous dit un voyageur, il n'est pas resté un épi de blé intact. Dans nos vignobles, la sécheresse et l'oïdium se sont entendus pour faire enchérir le vin, au moment où il allait diminuer. On espère néanmoins que la vendange sera plus abondante qu'on ne le dit, surtout si la pluie vient de temps en temps humecter le raisin. Quoi qu'il en soit la récolte de 1862 sera de bonne qualité. On aurait préféré l'abondance à la qualité.

Les fourrages en vert souffrent encore plus que la vigne de la sécheresse. Heureusement, les semailles des racines fourragères ont réussi dans les pays où il a plu.

Digitized by Google

*
* *

Les concours agricoles et horticoles vont s'ouvrir partout dans quelques jours. Aussi, les agriculteurs et les horticulteurs se préparent-ils à entrer dans l'arène pacifique et à cueillir des médailles d'argent ou de bronze, — ces lauriers de notre temps. Nous saluerons d'un coup de plume les vainqueurs.

Le congrès international de Belgique (Namur) fait un nouvel appel aux pomologues ou pomiculteurs de bonne volonté, et nous engageons vivement nos compatriotes à lui envoyer des collections de fruits.

*
* *

A propos de congrès pomologiques, on nous parle de l'enfantement laborieux d'une nouvelle société de ce genre qui se ferait à Paris, sous le nom de *Congrès pomologique de France*. On parle aussi de quelques pomologues, qui, ne pouvant s'entendre avec leurs confrères, seraient sur le point de créer des congrès pomologiques dans leurs pépinières. Quant au congrès pomologique de Lyon, il fait ce qu'il peut pour se tenir ferme au milieu de ces rejetons, qui poussent autour de lui et le menacent d'absorber sa sève. Il va bientôt partir pour Montpellier, où il doit siéger cet automne, comme Bacchus, au milieu des pampres jaunis, chargés d'énormes grappes de raisins multicolores. Puisse-il en revenir plus vigoureux, plus gai et surtout plus impartial que de coutume! Nos vœux les plus innocents l'accompagnent.

*
* *

Nous avons visité ces derniers temps quelques jardins de Lyon, où nous avons vu avec plaisir la sécheresse combattue avec succès. La belle villa *la Favorite*, de Saint-Irénée, appartenant à M. Demoustier, est aussi fraîche, aussi fleurie qu'aux plus beaux jours du printemps. Il est vrai que les eaux de la Compagnie n'y sont pas filtrées goutte à goutte comme dans d'autres jardins, elles y sont répandues aussi abondamment que dans la ville. Lorsque cette Compagnie est venue s'établir à Lyon, nous avions espéré que ses eaux profiteraient aux cultures maraîchères et ornementales, particulières, des environs de la ville; nous étions dans l'erreur. Ses prix sont si élevés, ses conditions si onéreuses, que la généralité des horticulteurs a été obligée de conserver ses anciens moyens d'arrosage.

M. Charvolin, horticulteur, montée de la Boucle, qui avait d'abord eu recours aux eaux de la Compagnie, y a bientôt renoncé, parce qu'elle a voulu lui imposer des conditions auxquelles il n'a pu souscrire. Il a

Digitized by Google

donc fait creuser un puits au bas de la pente de son jardin et un grand réservoir en haut, se communiquant par des tuyaux en argile; il a ensuite fait établir sur le puits un petit manège mu par un âne, et il ne manque jamais d'eau. Aussi ses plantes sont-elles fraîches et vigoureuses, quoique sur un plan fortement incliné et exposé au midi.

Il est fâcheux que la Compagnie n'ait pas cru devoir favoriser les intérêts des jardiniers; elle y eut certainement trouvé son compte après un certain laps de temps.

***

Nous avons vu de beaux glayeuls de semis chez M. Baligand, horticulteur, à Saint-Irénée. Un surtout nous a paru admirable de blancheur et de striures rouge et rose. — Ceux de M. Léon Lille, horticulteur, aux Brotteaux, sont aussi beaux que nombreux.

On nous parle de la magnifique collection de Reines-Marguerites de M. Montceny, horticulteur, à Villefranche (Rhône). La variété encore nouvelle, appelée *Impériale*, aurait déjà produit chez lui des sous-variétés de toute beauté.

***

Les plantes ornementales qui ont produit le plus d'effet au parc de la Tête-d'Or et dans les squares de la ville de Lyon, sont les Phlox, les Pétunias et les Wigandias. Cette dernière plante fixe tous les regards par son port majestueux, ses amples feuilles grenues, d'un vert sombre et formant des forêts en miniature. Elle est originaire de Caracas (Amérique méridionale). Importée en Europe en 1825, elle fut dédiée à un évêque nommé Wigon. De là vient son nom de *Wigandia Caracassana*.

Quelques groupes de plantes de serre chaude, à ample feuillage, produisent un bel effet au parc de la Tête-d'Or. Ces essais méritent d'être encouragés, car, en outre de l'agrément qu'ils procurent au public, ils vulgarisent les noms des belles plantes tropicales, qui restent habituellement trop cachées dans leurs serres.

***

Les oiseaux exotiques commencent aussi à entrer dans l'ornementation des jardins d'amateurs; ainsi, MM. Demoustier et Desgrand ont de superbes volières, où l'on ne sait lesquels le plus admirer de ces petits volatiles, dont quelques-uns sont gros et brillants comme des perles.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. Bouasy, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

EXPOSITION D'HORTICULTURE, A LYON,

LES 11, 12, 13 ET 14 SEPTEMBRE 1862.

L'exposition qui a eu lieu au Palais des Arts, ces jours derniers, a été belle. Un grand nombre d'horticulteurs de la localité s'étaient empressés d'y envoyer leurs plus beaux produits. D'habiles rocailleurs, MM. Joly et Rivoire, avaient égayé la scène en y élevant, en quelques jours, un rocher avec cascade et bassin, une grotte profonde en stalactites, avec bassin, où il ne manquait que quelques poissons rouges.

Les plantes de serre chaude formaient quatre ou cinq lots très-remarquables par l'ampleur de quelques sujets d'espèces très-ornementales. Ainsi, dans celui de M. Liabaud se distinguaient les fortes fougères arborées : *Balancium antarcticum*, *Cyathea dealbata*, *elegans*, etc.

Le genre *Caladium* y était représenté par de forts *Belleymei*, *Bicolor*, *Pictum*, etc., et par des nouveautés telles que *Veitchi*, *Metalicum*, etc. Quelques Cycadées et Pandanées, une belle collection de *Begonia*, d'autres plantes encore rares complétaient ce lot, qui a valu à son propriétaire la médaille d'or de la ville.

Dans le lot de M. Reveil, président de la Société, on remarquait aussi de fortes plantes estimées : les *Pteris Argyrea* et *tricolor*, les *Begonia* les plus beaux. Dans celui de M. Baligand, horticulteur à St-Irénée, on distinguait un *Dracæna umbractifolia*, un *Crinum brateatum*, d'une dimension extraordinaire. Il a obtenu une médaille d'argent de première classe.

Les *Laurus camphora*, *Cocos flexuosa*, *Euphorbia splendens*, *Caladium*, *Begonia*, etc., de M. Aunier, jardinier à l'Alcazar, ornementaient admirablement le monticule de la grotte de M. Rivoire.

Le *Dracæna indivisa*, le *Cyca circinalis*, le *Latania Bourbonica*, etc., de MM. Crozy, dissimulaient sous leur ample feuillage un beau rocher de stalactite en une seule pièce et formant grotte.

Les lots de plantes à feuilles persistantes, surtout les conifères, étaient très-remarquables. Celui de M. Treyve, de Trévoux, était sans contredit le plus distingué par sa composition, la force et la vigueur des plantes. Celui de M. Morel, de Vaise, qui s'harmonisait si bien avec le rocher rustique de M. Joly, renfermait quelques nouveautés rares, telles que le *Thuyopsis delabrata*, les *Abies grandis* et *nobilis*, etc. MM. Treyve et Morel ont obtenu chacun une médaille d'argent, de première classe. Un autre lot de conifères, de M. Jacquier, de Mon-

Digitized by Google

plaisir, était très-nombreux et contenait des variétés rares. Il a été marqué d'une médaille de vermeil.

On a remarqué l'absence des conifères de M. Bergeron, de Vaise, si riche de ce genre de plantes. Les *Gynerium argenteum* et *roseum*, de M. Gaillard, de Brignais; les *Canna indica* de forte dimension, de MM. Crozy, contribuaient pour une bonne part à l'ornementation du jardin.

Les plantes florales en vases, de serre tempérée ou de serre froide, telles que Fuchsias, Pélargoniums zonales, Pétunias et Œillets remontants, étaient nombreuses et formaient de beaux massifs.

Les collections de M. Boucharlat aîné, de Fuschies et de Pétunies, étaient complètes; aussi lui ont-elles valu une médaille d'or et une d'argent.

Celles de Fuschies de MM. Nardy et Hoste, quoique moins nombreuses, étaient très-méritantes et marquées de médailles d'argent de première classe. Les Œillets remontants de MM. Nardy et Alégatière étaient fort distingués. Le dernier avait, en outre, exposé quelques semis nains de la même plante, qui auront leur mérite lorsqu'ils seront un peu plus vigoureux que ceux exhibés.

Les collections de Pélargoniums zonales de MM. Boucharlat et Nardy renfermaient les variétés les plus nouvelles jointes aux anciennes les plus méritantes. Ils ont été médaillés.

Les Roses formaient trois lots. Un de ceux-ci ne renfermait que quelques bonnes variétés anciennes, telles que *la Reine, Jacqueminot, Auguste Mie, Mère de Saint-Louis, Lord Raglan, Madame Falcot*, et deux ou trois variétés nouvelles: *Madame Furtado, Louise d'Arzens*. Mais ces variétés étaient d'une vigueur, d'une ampleur extraordinaires, grâce au terrain frais d'alluvion, considérablement fumé, dans lequel elles étaient venues. Il appartenait à M. Lacharme, qui a obtenu une médaille d'argent de deuxième classe.

Le deuxième lot était composé de plus de quatre-vingts variétés, mais à rameaux grêles, à fleurs pauvres. Elles étaient certainement venues dans un mauvais sol, et le cultivateur avait économisé l'engrais. M. Guillot fils a obtenu une médaille d'argent de deuxième classe.

Le troisième lot était un peu plus nombreux que le premier, et moins que le deuxième. Ses fleurs étaient moins chétives que celles de celui-ci, mais moins amples, moins brillantes que celles du premier. Elles étaient en général chiffonnées. M. Damaizin a cependant obtenu pour ce lot une médaille d'argent de 1re classe.

Digitized by Google

Cette exhibition de roses renfermait une leçon, au point de vue de la culture, dont les amateurs profiteront sans doute. Si vous voulez, messieurs, avoir de belles plantes, de belles fleurs ou de beaux fruits, car la leçon est générale, défoncez, défoncez profond votre terrain, et n'épargnez pas le fumier d'étable, surtout si ce terrain est maigre ou mauvais. N'oubliez pas d'employer le fumier en couverture et les arrosements pendant les chaleurs.

Les Dalhias étaient si nombreux et généralement si beaux, qu'un choix aurait été très-difficile à faire. Cette plante, qui laissait encore beaucoup à désirer, il y a un certain nombre d'années, a tenu plus qu'elle n'avait promis. Aujourd'hui, elle prend des formes très-élégantes, très-coquettes; elle se pare des coloris les plus variés, les plus striés, les plus rubanés, excepté le bleu toutefois, et sa culture est des plus faciles. Sa propagation ne doit donc pas étonner.

Les plus beaux lots, renfermant les variétés les plus nouvelles, était ceux de MM. Hoste et Schmitt. Si nous avions été appelé à décerner un premier prix à l'un de ces lots, nous nous serions trouvé dans la position embarrassée de Pâris en présence des Grâces; mais le jury a tranché la difficulté en faveur de M. Hoste.

Les lots de la même plante, de MM. Pellissier et Pont, de Monplaisir; Ruitton, de Cuire; Prost, de Roanne, et de quelques autres exposants dont les noms nous échappent, renfermaient des variétés très-méritantes. Ils ont été médaillés ou méritaient de l'être.

La Reine-Marguerite est en progrès. On dirait volontiers que les plantes comprennent l'homme intelligent et habile qui leur donne ses soins, les tire de l'état sauvage pour les élever au rang de la civilisation.

La Reine-Marguerite ne va pas au progrès à petits pas; c'est par bonds qu'elle y arrive. Il y a quelques années, qu'obéissant à la baguette magique de M. Trufaut, elle parvint, par l'ampleur de sa corolle, au rang de pivoine. Elle y resta quelque temps stationnaire; puis, au moment où l'on s'y attendait le moins, elle parut en Allemagne sous une forme pyramidale mi-naine, avec deux ou trois fleurs énormes, d'un coloris bleuâtre. Il y eut stupéfaction chez les jardiniers, qui s'empressèrent de cueillir les graines de la nouvelle variété et de les vendre à des prix fabuleux. Eh bien! de ces graines sont déjà sorties de nouvelles variétés, plus florifères que le type, aux coloris blanc, bleu, saumon, strié, etc. Nous les avons vues magnifiques chez M. Montceny, marchand grainier à Villefranche, et chez M. Léon Lille, aux

Digitized by Google

Charpennes. Celui-ci en avait formé un superbe lot qui attirait l'attention de tous les connaisseurs à l'Exposition.

La collection de Zinias à fleurs doubles, du même exposant, lui a valu une médaille d'argent de première classe. Ce nouveau genre de fleurs n'a pas encore acquis une grande perfection, mais il l'obtiendra par la bonne culture des jardiniers soigneux.

Parmi les quelques Glaïeuls de semis de M. Léon Lille, nous avons remarqué plusieurs variétés très-distinguées, une, surtout, dont le coloris rouge feu foncé était éblouissant. Elle n'avait aucune rivale dans le lot si nombreux et si beau de M. Loise, de Paris. Elle seule méritait une médaille d'argent qu'il a cependant rien obtenu.

Les Verveines de MM. Hoste, Nardy, Bouchariat aîné et autres, étaient nombreuses et de bon choix. Les semis de la même plante, du jardinier de M. le baron de Blonay, étaient aussi distingués.

Quelques fleurs de Rosiers, des nouveaux, ne faisaient pas honneur à la rosicultaire lyonnaise. Une seule variété, ayant des rapports avec le noisette *Caroline Marniesse*, était passable.

Les collections de fruits étaient si nombreuses, qu'on ne savait lesquelles admirer le plus. Mais après un examen attentif, on reconnaissait, à quelques exceptions près, les mêmes variétés dans tous les lots. Celles à gros fruits avaient surtout été recherchées. Parmi les variétés d'hiver, encore rares, et qu'on dit bonnes, quoique à gros fruits, étaient : *Beurré Sin*, *Colombel* (d'Amérique), *Mme Elisa*, *Prince impérial*, *Poire Morel*, *Passe-Colmar*. Nous recommandons celle-ci d'une manière toute spéciale aux amateurs.

Les collections de MM. Morel et Rivière étaient, sans contredit, les plus remarquables : la première pour ses Poires, la deuxième pour ses Pommes. Ils ont obtenu chacun une médaille d'or.

Les Pommes d'un si beau volume, appartenant à MM. Rivière et Lagrange, étaient mieux étiquetées que par le passé; cependant non sans erreurs. Ainsi, la très-grosse variété rouge, striée jaune, plus connue sous le nom de *Grand Alexandre* que sous celui de *Pauline de Vigny*, était encore représentée par des spécimens distincts, sous ces deux étiquettes, dans le lot de M. Lagrange et de quelques autres.

Les lots de Poires, Pommes, Pêches, Raisins, de MM. Bizet, Jacquier, Ruitton, Poirias, Benoît, Guillot, d'Ecully; Deines, de Saint-Rambert; Gonnard, de Saint-Etienne; Guillet, de Givors, ont été médaillés ou méritaient de l'être.

Digitized by Google

M. Biétrix-Sionet poursuit courageusement la propagation du Noyer greffé. Ses beaux échantillons exhibés lui ont valu une médaille d'argent.

La nombreuse collection de Légumes, de M. Rivoire, a obtenu la médaille d'or du ministre.

Un autre lot de Légumes, du Refuge d'Oullins, était très-remarquable, surtout par ses nombreux potirons.

La commune de Miribel avait aussi son lot de Légumes variés et très-remarquables par leur volume.

Les huit beaux Melons représentant autant de bonnes variétés, de M. Léon Lille, n'ont pas été aperçus par le jury.

Les instruments de jardinage, d'un fini si luisant, appropriés à toutes les cultures, à tous les usages, de M. Crespin, ont été très-remarqués. Il a obtenu une médaille de vermeil.

Les statues, les vases en fonte de MM. Lenfrey et Baud, semblaient aussi être perfectionnés sous le rapport de l'art. Leurs caisses en bois de chêne, revêtues d'une cuirasse en métal, sont élégantes et recherchées par les amateurs, principalement à cause de leur commodité pour le rempotage. Le fond est mobile; en renversant la caisse, la motte de la plante reste assise sur ce fond sans se désagréger.

Un pavillon rustique a été remarqué par tous les visiteurs pour son élégance.

Mme Debelfort se distingue toujours par son bon goût dans le choix des fleurs dont elle compose si artistement ses bouquets, aussi est-elle toujours récompensée par des médailles d'or ou d'argent.

Les plans de jardins et de parcs étaient nombreux aussi et bien faits. Ceux de M. Salet, l'habile architecte de jardin, se faisaient remarquer par leur fini. Ces plans offrent tout à la fois des scènes pittoresques, des perspectives charmantes et dans le lointain, comme dans un petit médaillon-paysage, tout l'ensemble de l'œuvre. MM. Barriot, Nachury, Perrier paraissent aussi être d'habiles paysagistes. Tous ont été médaillés.

Une délicieuse aquarelle d'azalées et de fougères due à Mme Puyroche-Wagner, de jolis tableaux à l'huile peints par à M. E. Grobon et Mlle C. Berthod, et quelques autres œuvres d'art, non sans mérite, enrichissaient l'Exposition.

J. Chenelix.

Digitized by Google

WIGANDIA A GRANDES FEUILLES,

UNE DES PLUS BELLES PLANTES A FEUILLAGE, POUR L'ORNEMENT DES JARDINS.

(*Wigandia macrophylla*, Schms. et Schlcht. Lin. t. XXVI.)

La tige, les rameaux, les feuilles et toute l'inflorescence de cette plante sont couverts de deux sortes de poils, dont les uns sont longs, blancs, droits, étalés, et produisent, lorsqu'on les touche, une piqûre très-vive; les autres très-courts, pédicellés, portent, à leur sommet, — vus au microscope, — un capitule de couleur rousse, qui paraît être la production de l'exudation de liquides anormaux.

La tige forte est simple et couverte de feuilles depuis le bas, si elle obtient sa croissance dans une année; et grêle, rameuse, avec feuilles au sommet seulement, si elle dure plus longtemps.

La feuille est ovale, elliptique, cordiforme à la base, grossièment dentée, réticulée, à veines plus pâles que le reste du limbe, couvert d'un réseau de nervures. — La face supérieure est d'un beau vert, l'inférieure blanchâtre ou jaunâtre. — Cultivée en serre, sa longueur est d'environ 25 à 30 cent. et sa largeur de 20 cent. Mais en pleine terre, la plante acquiert des dimensions gigantesques, et produit des feuilles de près d'un mètre de longueur, dressées dans leur jeune âge, étalées horizontalement dans l'âge adulte, et enfin retombantes.

Le pétiole de ses feuilles est épais, court, dilaté à la base, canaliculé en dessus; l'inflorescence est en panicules lâches, hérissées de nombreux poils blancs urticants; composée d'épis latéraux, géminés, chargés de fleurs sessiles disposées sur deux rangs et portées par des pédoncules presque cylindriques, hyspides, entièrement dépourvus de bractées, mais naissant dans l'aisselle des feuilles supérieures, qui vont en se déformant et en s'amoindrissant vers le sommet de l'inflorescence.

Le calice est à cinq sépales linéaires, acuminées, aiguës, laissant entre elles, à l'épanouissement, des intervalles plus larges qu'eux.

La corolle est infundibuliforme, à lobes ovales, obtus, étalés, de $0^m,03$ de diamètre, très-peu velus, glabres, brillants à l'extrémité du tube, de couleur violette ou de violet clair, avec tube blanc.

Les étamines sont insérées en dessous de la gorge de la corolle, plus courtes que le lobe, filet blanc linéaire, dilaté à la base, etc. Le style dépasse le calice, et les étamines sont divergentes, clariformes, glabres, vertes; stigmates capités.

Digitized by Google

L'ovaire est uniloculaire ou biloculaire, à larges bivalves, divisées au milieu par une lamelle placentifère; il est couvert de graines sur l'une et l'autre face; mais ces graines ne sont pas encore parvenues, dans notre zone, à leur maturité.

Le genre *Wigandia* a été créé par Kunth, et dédié par lui au révérend John Wigand, évêque de Lithuanie.

La première espèce qui fut introduite en Europe fut le *W. Caracassana,* que l'on confond souvent avec celle que je viens de décrire, et que nous admirons au jardin botanique et sur la place Impériale; mais elle est bien différente.

Tous les auteurs qui ont parlé de l'espèce *W. Caracassana*, s'accordent à dire que, livrée à la pleine terre, en mai et juin, elle devient plus grande que le *Magnolia*. Les fleurs sont unilatérales et ont des pédicelles courts, tandis que celles du W. à grandes feuilles sont disposées en épis révolutes, sans pédicelle.

La *Wigandia* que nous cultivons a été introduit dans les cultures de la ville de Lyon par M. Bonnet, directeur du jardin botanique, il y a quatre ans. Depuis lors, elle a été rapidement propagée par notre habile confrère Dominique Collet, et fait l'admiration des amateurs.

Cette plante se multiplie facilement de boutures, au printemps, mais il faut avoir soin d'en rentrer quelques pieds en serre sur la fin de l'automne. Ces pieds fleurissent pendant l'hiver et poussent des bourgeons tout le long de la tige. Ce sont ces bourgeons que l'on bouture en mars et avril. On peut aussi les multiplier par drageons et par racines. On coupe celles-ci par morceaux; on les met dans de petits vases près des vitres en serre ou en bâche. On rempote les sujets enracinés lorsqu'ils ont poussé; puis, en mai, on les dispose en massif en pleine terre et en plein soleil, dans un bon sol, bien défoncé, bien fumé, mais un peu léger. Il faut les arroser copieusement pendant l'été avec de l'eau ordinaire, et de temps à autre avec du purin ou de l'eau dans laquelle on aura mis du guano.

Parvenues à leur complet développement, ces plantes, formant de grands massifs, ont l'aspect de petites forêts en miniature.

C'est une des plantes les plus ornementales pour les grands jardins et les parcs.

Th. Denis.

Digitized by Google

IL NE FAUT PAS TROP SOUVENT DEMANDER A LA TERRE LA MÊME RÉCOLTE.

Le Luxembourgois a publié dans son dernier numéro le compte rendu d'une fête agricole qui a eu lieu à Bièvre (Belgique), le 30 août dernier, en l'honneur de notre honorable collaborateur, M. P. Joigneaux. Nous en extrayons les passages suivants et l'allocution prononcée par le héros de la fête sur la nécessité de varier les cultures.

» Il s'agissait de remettre à notre collaborateur et ami, dit *le Luxembourgeois*, un souvenir voté par la Société des cultivateurs Ardennais, — devenue section de Bièvre depuis son affiliation à la Société agricole et forestière de la province de Namur, — comme témoignage d'estime et de reconnaissance pour son fondateur. On comprendra, dit notre confrère *l'Agronome*, le plaisir que nous a causé cet acte de bon goût, en présence du talent et des belles qualités qui distinguent le savant agronome qui a été l'objet de cette manifestation.

» M. Joigneaux, quittant les occupations qui le retiennent près de Paris, assistait à cette fête commémorative, voulant donner ainsi une nouvelle preuve de l'affection qu'il porte à la Société des cultivateurs ardennais.

» Le souvenir consistait en un magnifique encrier en argent et une plume. En remettant ces objets au charmant écrivain, M. le comte Cornet de Vonèche, a prononcé quelques paroles de félicitation et de gratitude; mais bientôt suffoqué par l'émotion, l'honorable président s'arrête et ne peut que tendre l'écrin à M. Joigneaux, dont il serre affectueusement la main. Cette émotion, plus éloquente que les plus éloquents discours, se communique à l'assemblée qu'elle électrise, et de frénétiques hourrahs éclatent de toutes parts en l'honneur du héros de la fête. Dominant enfin cet enthousiasme, M. Joigneaux, la voix émue, remercie à peu près en ces termes :

« Messieurs, les expressions me manquent pour vous dire ma gratitude. Le cadeau que vous venez de me faire, cher à plus d'un titre, est surtout un encouragement. Quand vous donnez une bêche à un jardinier, il sait ce qu'il doit en faire; quand vous mettez une charrue entre les mains d'un cultivateur, il sait ce qu'il doit en faire; l'écrivain auquel vous remettez une écritoire, sait aussi ce qu'il doit en faire. Ce n'est pas la valeur de ce cadeau qui me le rend précieux, c'est la manière dont vous me le remettez, ce sont les bons sentiments qui vous animent

Digitized by Google

à mon égard. Si jamais l'un de vous vient me trouver, vous le verrez cet encrier, mais il ne contiendra pas d'encre, car il est trop plein de bons sentiments.»

»A ces paroles si simples, mais où l'on sent le cœur déborder, l'enthousiasme redouble; chacun veut serrer la main de l'honorable M. Joigneaux. Enfin le calme se rétablit; mais la conversation ne cesse plus d'avoir un caractère d'entrain et d'animation qu'elle conserve pendant le reste du banquet.

»De son côté, M. Dinon, président de la Société agricole et forestière de Namur, s'est adressé à M. Joigneaux et l'a félicité sur le bien qu'a produit la Société des cultivateurs ardennais dont il a été le fondateur, et il a, en quelque sorte, fait remonter jusqu'à cette association la fédération des comices dont est issue la Société qu'il a l'honneur de présider.

»Après cette allocution, M. Joigneaux, se rendant au désir de l'assemblée, a prononcé quelques mots dont nous ne pouvons que donner une pâle analyse :

«Messieurs, on me demande de vous dire quelques mots sur l'agriculture. Bien que je me sente très-peu disposé à prendre la parole aujourd'hui, je ne puis rien vous refuser. Je serai court et je me bornerai à vous donner un seul conseil : Variez davantage vos cultures, car c'est par là que vous pèchez, comme tous les autres cultivateurs. On se plaint des insectes qui attaquent les plantes, des maladies qui ravagent les récoltes, et l'on ne fait pas attention à la cause qui provoque les unes et amène les autres. Cette cause réside dans le retour trop rapide des mêmes récoltes à la même place. Qu'une pareille manière d'agir réussisse pendant un certain temps dans une terre neuve, nous le voulons bien ; mais croyez-le, ce ne sera jamais qu'au détriment de l'avenir.

»Vous êtes aujourd'hui placés dans des conditions favorables. Voyez! Naguère votre Ardenne ne donnait rien ou presque rien et maintenant elle produit tout : froment, plantes-racines, fourrages artificiels. N'abusez pas de la richesse native de votre sol; soignez convenablement vos cultures; évitez, je le répète, de ramener trop souvent les récoltes de céréales et de plantes épuisantes à la même place, car c'est par l'abus de ces cultures que nos vieilles terres se sont usées. On leur a demandé, sans intelligence et sans mesure, des produits lucratifs ; on leur a enlevé, sans les leur restituer, des principes fertilisants que les

engrais ordinaires ne peuvent leur rendre complétement, et qu'en est-il résulté à la longue ? On le sait. Toutes les contrées dont les produits étaient en grande faveur, ont vu leur réputation se perdre à la suite d'une production incessante. C'est ainsi que les pêches de Corbeil, de Troyes, ont perdu leur valeur; que celles de Montreuil ne la conservent entière que pour les produits cultivés dans les terrains neufs. Dans l'Ardenne, où l'assolement repose sur la culture du trèfle, de la pomme de terre et du seigle, le rendement est moins fort qu'autrefois. Par une avidité mal entendue, on demande à la terre des récoltes qu'elle ne peut porter. Quand un produit donne, on en veut à satiété. « Encore cette récolte, dit-on, et puis encore, et toujours encore, ne la laissons pas échapper, » jusqu'à ce que le sol ne contienne plus de provisions pour la même plante. Et l'on s'étonne après cela que la terre ne donne plus! Nous trompons constamment la terre en ne lui fournissant pas ce qui lui est nécessaire pour produire; nous la trompons jusque dans nos semences, et je prendrai pour exemple la pomme de terre : nous gardons les grosses pour notre consommation ou la vente, et nous employons les petites pour la plantation, alors que le contraire devrait avoir lieu.

» Les exemples ne manquent pas à l'appui de cette vérité dont je voudrais vous voir pénétrés, à savoir qu'*il ne faut pas demander trop souvent à la terre la même récolte;* je me bornerai à vous citer les plus récents :

» Dans la Beauce, on a fait revenir trop souvent la luzerne, et la luzerne ne donne plus;

» Dans les plaines de Caen, on a fait abus du colza, et le colza tient rigueur;

» Dans la Flandre française on a planté coup sur coup la betterave, et le rendement a diminué, et la maladie et les insectes ont apparu.

» Si donc, à la suite de la production trop souvent répétée d'une même plante sur un même terrain, nous avons enlevé à la terre ses principes fertilisants; si nous avons épuisé ses provisions, il faut les lui restituer. Si la quantité et la qualité des matières enlevées est inconnue, la restitution complète est difficile à faire; mais, quoi qu'il en soit, et en attendant que les connaissances chimiques aient fait de nouveaux progrès, restituons-lui toujours tout ce que nous pouvons. Ainsi, aux terres qui ont porté du colza, rendons-leur, sous forme d'engrais, les siliques, les tourteaux et les tiges; à celles qui ont donné du froment

Digitized by Google

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google

Rosier Hybride remontant.
Deuil du Prince Albert

Digitized by Google

Digitized by Google

Rosier Hybride remontant.
Deuil du Prince Albert

Digitized by Google

et du seigle, rendons-leur la paille, comme les résidus des sucreries et des distilleries à celles qui ont fourni la betterave. Enfin, ne perdons jamais de vue qu'en agriculture, c'est une immense affaire que de restituer à la terre la plus grande partie possible des matières fertilisantes que nous lui avons enlevées. »

Rosier nouveau Hybride remontant,

DEUIL DU PRINCE ALBERT.

(Figure VIII.)

Arbuste vigoureux, à rameaux droits, écorce lie de vin, aiguillons du même coloris; feuillage ample, rougeâtre, parfois panaché de taches brunes.

Fleur grande, très-pleine, évasée; pétales réguliers et imbriqués; coloris cramoisi-feu, brillant au centre, devenant sombre, plus noir, vers les bords.

Cette plante que nous avons vu fleurir en juin et juillet, nous a paru très-belle. A première vue, nous lui avons reconnu un air de parenté avec la variété *Prince de la Moskowa*, mais elle est beaucoup plus belle. Cette dernière n'est que semi-double et de largeur moyenne, tandis que *Deuil du prince Albert* est très-double et large. Son coloris est aussi plus richement nuancé de pourpre-feu, de brun et de noir. Bref, quelle que soit son origine, cette nouvelle plante sera favorablement accueillie par les amateurs. Son propriétaire, M. Gonod, horticulteur à Monplaisir (banlieue de Lyon), l'a envoyée à l'exposition de Paris, où elle a été jugée digne d'une médaille d'argent, par le jury. Mais M. Gonod n'a pas accepté la médaille, sans doute par modestie. J. C.

NOTICE SUR L'HISTOIRE NATURELLE DES MAUVAISES HERBES.

MOYENS A EMPLOYER POUR LES EXTIRPER COMPLÉTEMENT.

Il est bien peu de cultivateurs auxquels on n'ait pas encore posé cette question : « Qu'entendez-vous par mauvaises herbes? » Je me rappelle avoir lu quelque part qu'un pépiniériste, dont les plantations étaient fort mal entretenues, avait pour habitude de promener les chalands à travers les chardons et les orties, de sorte qu'à chaque pas qu'ils faisaient, ils devaient sauter comme s'ils avaient eu une barrière

Digitized by Google

à franchir. Un de ses amis s'étant un jour permis de lui faire quelques observations au sujet des mauvaises herbes qu'il laissait croître partout : « Des mauvaises herbes, répliquait notre homme, des mauvaises » herbes ; assurément il n'y a pas en vous l'étoffe d'un botaniste. Je » vous dis, moi, que pour un botaniste, toutes les plantes que vous » voyez autour de vous sont également intéressantes. »

Ces paroles pourront faire sourire ; elles sont pourtant l'expression d'une pensée très profonde. L'histoire sainte nous apprend que Dieu, dans sa sagesse, créa les plantes avant l'homme et les animaux, et, lorsqu'il les eut rendues propres à servir de nourriture aux êtres vivants, il créa ceux-ci et leur dit : « Vous vous nourrirez de plantes. »

Il n'y a pas de doute que les mauvaises herbes n'aient contribué, pour la plus grande part, à la formation et à la constitution du sol que nous cultivons.

Nous voyons d'abord les mousses prendre possession des rochers arides, s'emparant du carbone de l'air et enlevant à la mer une infinité de substances de différente nature. Nous les voyons ensuite, à leur tour, servir de nourriture à de petits animaux qui se propagent en nombre infini et auxquels elles servent à la fois de demeure et de tombeau. C'est par la succession non interrompue d'êtres vivants qui, aussitôt disparus, étaient remplacés par d'autres, que s'est formé petit à petit *le sol que nous cultivons*. C'est aux mauvaises herbes, ou, pour me servir d'une expression plus exacte, aux plantes indigènes, que nous sommes redevables de ces quantités immenses d'engrais fossiles que l'on a découvert dans ces derniers temps, car ces plantes servaient de nourriture aux animaux dont la race est aujourd'hui éteinte, et qui ont laissé, après eux, des mines d'une richesse considérable. C'est encore aux mauvaises herbes que nous devons ce que l'on considère comme la véritable force de notre pays, le charbon de terre, qui nous fournit la force motrice nécessaire pour battre notre grain et le convertir en farine, qui fait que nos vaisseaux sillonnent les mers pour rapporter de tous les coins du monde les denrées dont nous avons besoin, qui unit, en un mot, notre *petite île* — comme on l'a si souvent appelée — à tous les grands continents de la terre ; le charbon était autrefois ce que nous appelerions aujourd'hui des plantes sauvages.

Il n'y a pas de doute que ces plantes ne contribuent pour une grande part au maintien de l'équilibre de l'air, et bien des personnes ont été

jusqu'à dire, que la maladie des pommes de terre et beaucoup d'autres maladies proviennent de ce que l'air est surchargé de gaz acide carbonique dont l'excès doit être attribué à deux causes, d'abord au nombre immense de cheminées à vapeur vomissant sans cesse ce gaz de tous côtés et en second lieu au défrichement de tant de milliers d'hectares de bois et de terrains vagues. Je suis, certes, loin de prétendre qu'une pareille théorie puisse être admise, mais tous ceux qui ont étudié la physiologie végétale savent que les plantes tirent de l'air leur substance principale : le carbone. Chacun sait également que l'air surchargé d'acide carbonique est absolument nuisible à la vie animale.

« De plus, c'est à quelques familles de nos éternelles ennemies, les mauvaises herbes, que nous devons nos céréales et nos fourrages les plus utiles. Ainsi le froment que l'on appelle avec raison le soutien de la vie, est de la même famille que le chiendent (*triticum*), la pomme de terre appartient à celle de la belladone (*solanum*), la carotte et le navet à celle de la ciguë (*conium*). Le navet (*brassica rapa*), le colza (*brassica napus*) et le chou (*brassica oleracea*) proviennent l'un et l'autre d'une plante sauvage indigène que l'on rencontre communément sur les bords de la mer. Les pois, les fèves et les lentilles sont de la même famille que l'arrête-bœuf (*ononis arvensis*), cette peste des terres argileuses. Les mauvaises herbes ont, en outre, l'avantage d'indiquer au cultivateur la formation géologique du sol. Ainsi, les bruyères (*calluna vulgaris*) dénotent l'absence de calcaire, tandis que la centaurée et la chicorée sauvage indiquent un sol calcareux. La renoncule sauvage, le tussilage et l'arrête-bœuf dénotent un sol argileux et froid, mais non dépourvu de calcaire ou d'autres matières fertilisantes. Une grande quantité de pavots rouges (*papaver rhœas*), de bluets (*centaurea cyanus*) ou de bugloses (*lycopsis arvensis*) vous font juger du premier coup d'œil que le sol est léger et sablonneux ; au lieu que le sénevé (*sinapis arvensis*), la nielle des blés (*agrostemma githago*), le mouron blanc (*stellaria media*) et le seneçon (*senecio vulgaris*) indiquent une terre mêlée de glaise. Les scilles et les jonctres croissent d'ordinaire sur un sol sec et pauvre. D'un autre côté, certaines variétés de joncs font reconnaître un sol humide et pauvre, tandis que les prêles et le jonc commun vous apprennent que le terrain serait de bonne qualité, s'il était drainé.

Il existe d'autres mauvaises herbes qui exigent un sol de bonne qualité et que l'on ne rencontre jamais dans les terres pauvres, telles sont,

les orties, l'achillée à mille feuilles, la bardane et le mouron blanc : le sol où ces plantes abondent est d'ordinaire très-fertile.

Les propriétés médicinales des plantes sauvages ou mauvaises herbes méritent également d'être prises en considération. Un de nos amis, M. Morton, à qui nous sommes redevable d'une foule de renseignements précieux sur le sujet qui nous occupe, dit quelque part que la renoncule agit d'ordinaire comme un condiment ou comme le correctif d'une nourriture trop froide ou trop abondante en sucs nutritifs. — Pour ma part, je suis tout disposé à croire que le sénevé possède la même propriété, car j'ai vu souvent les agneaux, parqués dans des champs couverts de vesces, se jeter sur les plantes de sénevé dont ils broutaient les têtes avant même de regarder les vesces. — Le pissenlit ou dent-de-lion (*leotondum toraxicum*) est un excellent diurétique, et les moutons que l'on met sur un nouveau pâturage, commencent par manger les fleurs jaunes de cette plante sans faire attention au reste. Un jour j'ai été témoin d'un fait qui m'avait amusé beaucoup. Un troupeau de moutons en assez mauvais état, provenant d'une ferme dont le sol était froid et de mauvaise qualité, avait été conduit dans une autre ferme en meilleur état de culture. Le soleil, très-brillant ce jour-là, faisait parfaitement ressortir les fleurs jaunes des pissenlits. Mes moutons se mirent à l'œuvre et bientôt le champ tout entier fut nettoyé, et s'il arrivait qu'une fleur eût échappé, trois ou quatre d'entre eux s'élançaient dessus et la faisaient disparaître en un clin-d'œil. J'ignore si ce fut un effet produit par la plante ou par toute autre cause, mais, à partir de ce moment, les moutons se rétablirent complétement. Tout ce que je puis dire, c'est que le pissenlit est une plante officinale très-utile, et que j'ai vu souvent le long des chemins, dans le voisinage de Cheltenham, des personnes en recueillir les racines et les feuilles qu'elles vendaient aux droguistes et dont elles retiraient un assez joli bénéfice. Le vieux Culpepper a dit quelque part : « Je conseille aux » personnes dont les forces sont débilitées ou qui éprouvent cette al- » tération générale de l'organisme connue sous le nom de cachexie, » de faire usage de cette plante qui leur procurera un grand soulage- » ment. » J'ai connu autrefois un charretier qui en faisait une provision pour ses chevaux, prétendant que cela leur rendait le poil lisse, ce qui, chez les animaux, est un indice de bonne santé.

Nous citerons encore la patience et cette autre plante, — la bête noire des cultivateurs, — connue sous le nom de *sanguinaire* (sans doute à

Digitized by Google

cause de la propriété qu'elle a de purifier le sang et d'en faciliter la formation), laquelle est considérée par l'auteur que nous avons cité tout-à-l'heure comme une herbe potagère aussi bonne que le premier légume venu, mais que, dit-il, « l'orgueil et l'ignorance font rejeter aux » ménagères parce qu'elle donne au potage une couleur noirâtre. »

En parlant du chiendent, — cette autre peste de nos fermes, — le même auteur dit encore : « Les médecins estiment qu'un acre de » chiendent vaut au moins cinq acres de carottes. »

(*Traduit de l'anglais.* — L'AGRONOME.)

CORRESPONDANCE.

Aux Chênes, le 1er septembre 1862.

Monsieur le Directeur,

J'ai à vous adresser une réclamation à laquelle vous ferez, j'en suis sûr, un accueil favorable; j'en ai pour garants le bien fondé de ma demande et votre bienveillance toujours si parfaite.

Vous faites précéder mon second travail sur la fourmi, publié dans le dernier numéro de la *Revue des Jardins et des Champs,* de quelques lignes, fort gracieuses d'ailleurs, dans lesquelles vous dites :

« Que j'avais voulu prendre la défense d'un insecte honni et persécuté; que j'avais plaidé sa cause et que je l'avais presque gagnée; mais que de nouvelles observations m'on fait reconnaître mon erreur sur l'innocence de l'animalcule, et qu'aussitôt ma conscience m'a dicté la la lettre suivante (suit mon second travail sur la fourmi). »

Permettez-moi de vous faire remarquer que ce second travail, loin de détruire les observations consignées dans le premier, les confirme au contraire pleinement, spécialement en ce qui a rapport à la destruction des chenilles par les fourmis.

La preuve en est dans la citation des lignes de Michelet, où il est dit : « qu'on ne voit pas que les fourmis fassent le moindre mal à l'homme ni aux végétaux qu'il cultive; loin de là, elles le délivrent d'une infinité de petits insectes. Je les ai vues souvent, en longue file, *emportant chacune à sa bouche une toute petite chenille, qu'elles portaient précieusement au garde-manger de la république.* »

Est-ce là, je vous le demande, Monsieur le Directeur, reconnaître

Digitized by Google

l'innocence de la fourmi, et, par scrupule de conscience, revenir sur mes premières observations ?

Il est un seul point sur lequel j'ai dû amender ma première opinion : la destruction des pucerons par la fourmi.

En revenant ainsi sur une affirmation erronée, j'avais mon dessein, et je tiens à vous le faire connaître.

Est-il bien prouvé que les pucerons soient nuisibles aux végétaux de toutes sortes qui en sont couverts ? Ne sont-ils pas, au contraire, une production née d'un état malsain ou maladif de la sève des plantes, et ne travaillent-ils pas, par la succion ou la saignée, à l'élimination du principe morbide de la sève ?

Cette question vaut la peine d'être étudiée avec soin, et j'y travaille sérieusement.

Si le puceron est, lui aussi, un auxiliaire du jardinier, ne pas le détruire est, pour l'intelligente fourmi, un mérite de plus ; et, dans ce cas, nous ne saurions nr trop l'admirer ni trop la respecter.

De plus, le puceron, en se montrant sur une plante, nous avertirait de l'état maladif de la sève, nous enseignant, par sa seule présence, que c'est la cause du mal qu'il faut combattre et non ses conséquences visibles.

Dès que mes recherches m'auront conduit à un résultat sérieux, j'aurai le plaisir, Monsieur le Directeur, de vous le communiquer, comptant comme toujours sur votre bienveillance et sur votre plus parfaite courtoisie.

Agréez, etc. E. LERRET.

Monplaisir, le 14 septembre 1862.

Monsieur,

Permettez-moi de vous faire part des impressions que j'ai rapportées de mes visites à l'exposition de la Société d'horticulture du Rhône.

J'ai tout d'abord été agréablement surpris par l'aspect général de l'exposition, car cette fois la cour du Palais Saint-Pierre avait été disposée avec goût pour recevoir les productions florales. Je pense qu'il faut en faire honneur à la Commission de la Société d'horticulture ; mais en entrant dans les détails, j'ai été frappé, comme les années précédentes, de quelques négligences que je crois utile de signaler, d'autant plus que tous les visiteurs intelligents en ont été frappés ; mais peut-

Digitized by Google

de personnes aiment à s'ériger en critiques, et si je me hasarde dans cette voie, c'est que je crois rendre service à l'horticulture en général et aux horticulteurs plus particulièrement.

En effet, Monsieur, vos yeux n'ont-ils pas été offusqués par la malpropreté des vases contenant les plantes exposées, de la manière illisible et peu correcte dont bon nombre de noms sont écrits sur les étiquettes et du peu de soins apportés à la culture des plantes?

Il me semble que mon premier reproche doit s'adresser à la Commission, qui aurait bien le droit d'exiger impérieusement que tous les exposants fassent brosser et laver les pots avant de les envoyer à l'exposition. Est-ce que l'aspect général n'y gagnerait pas? Une belle femme ne rehausse-t-elle pas sa beauté par les soins qu'elle donne à sa personne, et la malpropreté ne la ternirait-elle pas? Ce qui est vrai pour la plus belle moitié du genre humain, ne serait-il pas aussi vrai pour le règne végétal?

Quant à la mauvaise culture des plantes, elle frappe les yeux de tous ceux qui ont vu les cultures de la Belgique, de l'Angleterre et de l'Allemagne; et sans aller chercher aussi loin un point de comparaison, que l'on aille visiter les serres de notre parc où, sous l'habile direction de M. Denis, le modeste et intelligent directeur des cultures du jardin botanique, toutes les plantes acquièrent le plus beau développement et les formes les mieux appropriées à leur nature.

Pour ne citer qu'un exemple à l'appui de mon observation, la collection de Pélargoniums zonales, de M. Nardy, est certainement très remarquable sous tous les rapports, et fait honneur à cet habile cultivateur, mais un peu de propreté et de parure n'y aurait pas nui, bien au contraire. Si les pots avaient été lavés, et les plantes mieux cultivées et surtout rangées avec plus de goût, au lieu de l'être pêle-mêle, sans égard aux couleurs et nuances des fleurs, cette belle collection aurait été infiniment mieux appréciée par le public.

La justesse de mon observation se trouve appuyée par le jugement de la Commission du jury, qui a décerné le prix des roses coupées à M. Lacharme, — et elle a eu raison selon moi, — quoique sans contredit celle de M. Guillot fût plus complète et plus nombreuse; mais ce dernier, quoique très habile cultivateur, a un peu négligé la toilette de ses roses et ne nous a montré que des branches étriquées et des fleurs souffreteuses; tandis que celles de M. Lacharme attiraient tous les regards par leur ampleur et leur vigueur.

Digitized by Google

Ceci n'est certainement pas de la faute de la Commission, mais les noms mal écrits ou illisibles, devraient ce me semble être de sa compétence, et elle devrait, selon moi, exiger des étiquettes bien faites et des noms qui ne soient pas estropiés, et cela par amour-propre et dans l'intérêt bien entendu du corps des horticulteurs qu'elle représente, ou dont au moins elle devrait être le guide.

Malgré mes critiques, que j'espère que vous voudrez bien accueillir dans votre estimable journal, à cause de l'intention qui me les dicte, j'aime à reconnaître que l'exposition de cette année a fait un pas de géant sur celles des années précédentes, et qu'elle nous promet encore mieux pour les suivantes.

Agréez, etc.

Jean Sisley,
Rue Saint-Maurice, à Monplaisir.

DE L'ÉCHENILLAGE.

L'arrêté préfectoral sur l'échenillage sera rigidement exécuté cet automne. Les gardes-champêtres et les gendarmes ont reçu, dit-on, des ordres sévères sur ce point. Ils verbaliseront impitoyablement contre tout propriétaire ou fermier qui n'aura pas fait écheniller ses arbres dans le délai voulu ; ce délai expire fin septembre courant. Les délinquants, il est vrai, n'auront pas beaucoup de frais à supporter, car les juges de paix, en cette matière, ne peuvent condamner qu'à 1 fr. d'amende, et la somme totale, y compris les frais de procédure, ne dépasse guère 7 fr. ; mais le chapitre de la récidive peut compliquer le procès, dans le cas où le délinquant n'obéirait pas par la suite aux injonctions préfectorales. Et puis, après le 1er octobre, l'échenillage peut être exécuté aux ordres des juges de paix, et aux frais des propriétaires et fermiers indifférents ou négligents.

La difficulté d'écheniller les arbres des bois et forêts reste toujours irrésolue, faute de moyens pratiques. Cependant, tant que la mesure ne sera appliquée qu'aux haies et arbres de jardins, elle sera inefficace. Les papillons s'envolent par nuées des forêts non échenillées, et répandent leurs larves sur les arbres fruitiers des environs.

Mais, observent les propriétaires des bois, faut-il donc qu'à cause des chenilles nous abattions les arbres dont l'ombrage nous est si agréable, si utile, et qui font l'ornement de nos parcs ou de nos villas ?

Digitized by Google

Cherchez d'autres moyens moins extrêmes si vous voulez, répondent les propriétaires d'arbres fruitiers, mais si nos jardins ou nos vergers sont dévorés par vos chenilles, nous vous ferons des procès en dommages-intérêts.

Voilà où en est l'affaire de l'échenillage, si minime en apparence et si grosse de difficultés. J. CHERPIN.

CONCOURS HORTICOLES ET AGRICOLES

DE MORNANT, AMBÉRIEUX-EN-BUGEY ET VILLEFRANCHE.

Les fêtes agricoles et horticoles ont été nombreuses dans ces derniers temps, aux environs de Lyon. Chaque zone a pu se rendre compte, dans ces concours, des améliorations de culture obtenues en une année.

A Mornant, nous avons vu l'introduction en grand de la race bovine d'Ayr, due à M. de la Bastie, et nous avons pu constater dans de jeunes élèves mâles et femelles l'amélioration des races Salers, Schwitz, qui dominent dans le pays. Ce progrès est dû au bon choix des reproducteurs mâles acquis par le comice de Givors, et disséminés dans les principales localités. Les instruments ou machines agricoles expérimentés y ont aussi été introduits. Enfin, le blé *Ile de Noé*, ou blé bleu, variété très-productive en paille et grains excellents, y a remplacé avec avantage le blé dit *de pays*.

Les progrès horticoles ont aussi été constatés dans ce concours par des collections de fruits et de légumes très-remarquables.

Cette solennité agricole, présidée par M. L. Descours, a été une véritable fête pour la localité.

Deux concours étaient réunis à Ambérieux-en-Dombe, le 31 du même mois : celui de la Société d'horticulture de Bourg et celui du comice agricole d'Hauteville. Dans le premier, on remarquait tout d'abord la nombreuse collection de poires et de pommes de M. Mas, président de la Société. Les variétés nouvelles, indigènes ou exotiques, s'y distinguaient par des formes et des coloris assez attrayants, mais d'un petit volume. Elles avaient évidemment souffert de la sécheresse pendant leur croissance.

Les lots de poires, de pommes, etc., de MM. Baboud et fils et Chambre-Vallet, faisaient contraste avec celui de M. Mas, par la gros-

Digitized by Google

seur des fruits. La collection de blés en épis et les Reines-Marguerites, de M. Bruny, de Lyon, produisaient de l'effet. Les toiles en sparterie et les étiquettes en zinc de M. Rivoire, des Brotteaux, lui ont valu une médaille. Les blés, orges, avoines et graminées pour prairie, de la Saulsaie, étaient de bon choix et de belle venue. Les sériciculteurs ont pu examiner dans ce lot le ver à soie de l'ailante, exposé sous forme de papillon, et ses cocons. Un beau lot d'instruments de jardinage, aussi solides qu'élégants, ont valu à M. Crespin, de Lyon, une médaille d'argent. Les machines agricoles, depuis longtemps expérimentées et primées dans d'autres concours, y figuraient en bon nombre.

Les races bovines et chevalines nous ont paru bien améliorées depuis quelques années. Cet heureux résultat est évidemment dû à l'intelligente sélection des principaux cultivateurs.

Le concours horticole de Villefranche (Rhône) était remarquable par les collections de poires énormes, de bonne qualité, appartenant à M. Clairet, d'Anse, et de quelques autres exposants dont les noms nous échappent. La collection de conifères de M. Falconnet était nombreuse et de bon choix ; on y remarquait des spécimens d'espèces nouvelles, telles que *Arthrotaxis Cupressoïdes imbricata*, *Pinus englicheriana*, etc. La collection de Pélargoniums zonales de M. Nardy, de Lyon, était admirée pour le bon choix des nouveautés.

Le lot d'instruments de jardinage, etc., de M. Crespin, de Lyon, était plus nombreux et plus brillant que celui exposé à Ambérieux. On y remarquait le *cueille-fruit*, le *pique-ver*, etc. Nous ne nous rappelons pas du nom spécial donné par l'inventeur à ce dernier instrument, mais il s'agit d'une longue aiguille terminée par un petit crochet, aiguille que l'on enfonce dans le trou pratiqué dans les fruits par les vers, qui les dévorent et que l'on détruit.

Les fleurs coupées de MM. Hoste, Clairet, Buiron et autres, étaient bien choisies et d'un fraîcheur attrayante. Les légumes de M. de Clavenas, d'Arnas, obtenus dans un mauvais sol par des labours profonds, étaient de toute beauté. Ceux de M. de Pont-Bichet, quoique moins volumineux, témoignaient d'une bonne culture. Tous les lots que nous venons de mentionner, ont valu à leurs propriétaires des médailles de vermeil ou d'argent.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. Bourdy, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

LES ANIMAUX UTILES.

LES SALAMANDRES.

Les anciens attribuaient aux salamandres des propriétés merveilleuses. Aristote et Pline rapportent, à leur égard, des fables bizarres qu'on croit aujourd'hui encore, bien qu'elles aient été souvent démenties. Pline, surtout, s'est fait l'écho de la superstition populaire et a peint ces animaux doux et timides sous les traits les plus effrayants : « La salamandre, dit-il, naît du limon de la terre; non-seulement elle peut traverser un feu ardent, mais elle possède aussi la faculté d'éteindre les flammes les plus vives. Si un homme a le malheur de la toucher, il perd immédiatement les cheveux, la barbe et les sourcils.... Bien des gens, ajoute-t-il, sont morts pour avoir mangé du pain cuit dans un four chauffé avec du bois sur lequel avait marché une salamandre. » On trouve enfin, dans le *Dictionnaire de Trévoux,* l'histoire sérieusement racontée, d'une famille entière empoisonnée pour avoir bu de l'eau d'un puits habité par une salamandre.

Peut-être ne croit-on plus guère aujourd'hui à l'incombustibilité de ces reptiles, mais il est encore beaucoup de gens qui les regardent comme des êtres malfaisants, dangereux, et les proscrivent avec dégoût. Les cultivateurs, les jardiniers ne leur font jamais grâce quand ils les rencontrent; ils les coupent en morceaux ou les écrasent avec fureur. Eh bien, sans y songer, ils se rendent coupables d'une double faute; car ils détruisent une créature tout-à-fait inoffensive et se privent d'un puissant auxiliaire.

Les salamandres appartiennent à l'ordre des *batraciens;* elles se rapprochent donc des grenouilles plus que des lézards, dont elles diffèrent à première vue, par leur démarche lente, leur tête aplatie et leur corps épais. Les unes se tienent dans les lieux frais et humides, sous les pierres et les racines des arbres; les autres, plus petites en général, vivent dans les eaux dormantes, étangs, mares ou fossés.

De toutes les salamandres terrestres, la plus commune est la *maculée* (*s. maculosa*). Sa longueur égale 15 cent. environ; son corps noir et luisant est parsemé de grandes taches d'un jaune vif. Ce reptile se cache dans les bois touffus et dans les vieilles murailles. C'est pendant la pluie, ou le soir seulement, qu'il sort de sa retraite pour aller chercher les vers et les nombreux insectes dont il se nourrit. L'hiver il

Digitized by Google

s'engourdit et ne mange pas, mais son appétit, aiguisé par un long jeune, n'est que plus impérieux au printemps.

La femelle est ovo-vivipare; elle dépose, dans les eaux stagnantes, ses petits, ou têtards, qui respirent par des branchies en panaches attachées extérieurement aux côtés du cou.

Les naturalistes ont remarqué sur les flancs des salamandres terrestres des rangées de tubercules d'où suinte une humeur visqueuse, plus abondante quand ces animaux sont irrités. Il peut donc arriver que, placés sur des charbons ardents, ils en diminuent tant soit peu la chaleur et l'éclat; « mais, dit plaisamment Alphonse Karr, la salamandre n'éteint pas plus le feu qu'une côtelette sur le gril, dont la graisse, en coulant, éteindrait aussi le feu allumé. » Telle n'était pas sans doute l'opinion de François Ier, qui avait pris pour devise une salamandre au milieu des flammes, avec ces mots latins : *Nutrio et extinguo*, je m'en nourris et je l'éteins.

Si ce précieux avantage est loin d'appartenir aux batraciens qui nous occupent, ils possèdent en revanche des qualités incontestables, trop souvent méconnues ou ignorées : ils sont gracieux, inoffensifs, et détruisent une multitude d'insectes incommodes à nous-mêmes et nuisibles à nos cultures ou à nos récoltes.

La salamandre maculée, la plus belle à mon avis, est partout très-commune. Quelques autres espèces se rencontrent dans certaines parties de la France, mais elles sont bien plus rares et par conséquent moins connues.

Dans les fossés et dans les mares un peu ombragées, on voit s'agiter au printemps les salamandres aquatiques ou *lézards d'eau*, que les naturalistes appellent *tritons*. Autant ces reptiles sont lents et embarrassés à la surface du sol, autant ils sont vifs et agiles au sein des eaux. Une queue large et comprimée leur sert de rame et de gouvernail; grâce à leurs poumons chargés d'air, ils sont presque aussi légers que le liquide au milieu duquel ils se meuvent, et une petite dépense de forces suffit, dit M. P. Gervais (1), aux besoins de leur locomotion.

L'été, quand les mares sont desséchées, les tritons se retirent sous les pierres ou s'enfoncent dans la mousse. Leur queue est alors moins comprimée et les mâles n'ont de crête ni sur cette partie du corps, ni sur le dos. Les salamandres aquatiques sont ovipares; elles déposent

(1) Dictionnaire de Dorbigny.

Digitized by Google

leurs œufs un à un, sur la face inférieure des feuilles aquatiques, et les enveloppent de ces mêmes feuilles repliées et collées avec soin. Les petits éclosent quinze jours après la ponte, et conservent plus ou moins longtemps leurs branchies, suivant les espèces.

Le triton, paraît-il, peut rester pris dans la glace, et revenir à la vie, après avoir été complètement gelé. Il possède également une force étonnante de reproduction : ses pattes, sa queue repoussent si on les coupe, ses yeux même, enlevés avec précaution, se renouvellent assez promptement. Un jour, on m'apporta une salamandre, qu'un accident avait privé d'un de ses membres antérieurs. Je la conservai, et quelques semaines plus tard, je vis apparaître un tout petit bourgeon qui grossit et se développa rapidement. Les doigts seuls manquaient à la nouvelle patte, lorsque ma prisonnière s'échappa du vase en cristal où elle était enfermée et je ne pus suivre jusqu'à la fin cette expérience si heureusement commencée.

Il existe plusieurs espèces de tritons ; deux ou trois sont communes dans diverses parties de la France.

Le *triton marbré* (*s. marmorata*) est d'une taille presque égale à celle de la salamandre terrestre. Sa peau est chagrinée vert pâle, avec de grandes taches brunes. Son ventre est brun, pointillé de blanc ; on distingue sur le dos une bande rouge, qui, chez le mâle, forme un peu crête. Cette espèce est moins aquatique que toutes les autres, et on l'a quelquefois considérée comme un *géo-triton*. Le triton marbré sort de l'eau très-souvent pour se cacher dans la mousse ou sous les racines des vieux arbres ; il n'est pas rare à Fontainebleau et dans le midi de la France.

Le *triton crêté* (*s. cristata*), qui se reconnaît principalement à la crête grande et dentelée que porte le mâle, se trouve fréquemment, dit-on, aux environs de Paris.

Le *triton ponctué* (*s. punctata*) est très-répandu dans toute la France. Il est petit et a la peau lisse ; son corps, d'un brun verdâtre, est parsemé de points noirs arrondis. Son ventre est d'une belle couleur orangée. J'ai vu quelquefois aussi, dans nos mares, le *triton palmipède* (*s. palmata*), dont les doigts sont dilatés et réunis par des membranes; sa queue est terminée par un imperceptible filet.

Tous ces reptiles se nourrissent de petits molusques, de vers et d'insectes à l'état de larves ou à l'état parfait. Ils ne sont point armés pour attaquer d'autres proies. Nos paysans les considèrent toutefois

Digitized by Google

comme dangereux et leur attribuent même le pouvoir d'empoisonner les eaux qu'ils fréquentent. Une telle accusation ne mérite pas d'être réfutée. Remarquons néanmoins qu'en été, dans tous les villages, on voit un grand nombre de bestiaux s'abreuver impunément aux mares habitées par les tritons.

Je me résume et je conclus : terrestres ou aquatiques, les salamandres ne secrètent aucun venin. Elles ne mangent pas, comme les lézards, les fruits et les œufs d'oiseaux, et leur bouche, conformée comme celle des grenouilles, ne peut faire la moindre morsure; elles n'ont enfin ni les formes hideuses, ni la stupide physionomie du crapaud. Timides, mais élégantes et parées d'agréables couleurs, elles combattent, avec nous, l'excessive multiplication des insectes et diminuent dans nos campagnes le nombre de ces êtres malfaisants.

Répudions donc une haine aveugle, un injuste préjugé, et laissons aux petits ouvriers, que Dieu nous envoie, la vie et la liberté.

Ernest Boncenne fils.

LES ROSIERS DIVISÉS PAR CATÉGORIES,

POUR FORMER DES MASSIFS.

Dans un de nos précédents numéros, nous avons dit que nous ferions des catégories des variétés de rosiers les plus propres à former de jolis massifs. Nous croyons le moment opportun pour remplir notre promesse.

Généralement, on n'apporte pas assez d'attention au caractère des rosiers, avant de les planter, c'est-à-dire à leur manière de végéter et à leurs qualités florifères; il en résulte que leur disposition dans les jardins manque d'effet, ou ne produit qu'un effet défectueux.

La plupart des rosiculteurs abandonnent bientôt la multiplication des variétés très-florifères, mais peu vigoureuses, parce qu'elles ne leur sont pas profitables : ne donnant que de courts rameaux au bout desquels sont toujours des boutons ou des fleurs, il n'est pas facile de les multiplier en grand nombre.

Les variétés très-vigoureuses, mais généralement peu florifères, peuvent être multipliées, au contraire, avec une grande facilité, par la marcote et la bouture, et procurer des bénéfices aux jardiniers. Aussi

Digitized by Google

les cultivent-ils presque exclusivement sans se soucier de l'effet qu'elles produisent chez l'acheteur.

Du reste, les jardiniers ont en quelque sorte raison en agissant ainsi. Les acheteurs ne veulent pas leur payer plus cher les variétés difficiles à multiplier que les autres, et ils leur en donnent pour leur argent.

Nous voudrions donc qu'on agît plus rationnellement de part et d'autre; qu'on s'entendît pour faire de l'art dans cette culture, au lieu de ne faire que de la pacotille.

La rose, à cause de sa perfection en forme, en coloris et en parfum, mérite d'être vue de près. Il ne faut donc pas penser à la cultiver en massifs ou isolée à de grande distance des allées, dans les parcs et les jardins. Elle doit se présenter toujours à la proximité du promeneur, pour le distraire agréablement et l'embaumer.

Nous la planterons donc isolée, dans les plates-bandes des grandes allées, ou de deux à six mètres en arrière, en corbeille ou massif.

Dans les petits jardins, nous ne planterons ainsi que les variétés les plus florifères, et par conséquent les moins vigoureuses. Nous n'excluerons pas, bien entendu, celles à longs rameaux qui se cultivent en espalier ou en tonnelle. Nous rendrons les premières assez robustes par une culture bien soignée. Elles seront franches de pied ou greffées sur racines d'églantiers. Ce mode de greffe leur donne de la vigueur et devrait être réservé spécialement pour elles.

Avant la plantation, le terrain sera défoncé à 50 ou 60 cent. de profondeur et fumé avec du bon terreau. Dès le printemps, la surface du sol sera couverte d'un paillis de fumier long. Les mauvaises herbes seront arrachées soigneusement, et aucune autre plante, légumière ou florale, n'y sera plantée. Cette méthode est de rigueur. Lorsque des rameaux plus vigoureux que d'habitude, c'est-à-dire des *gourmands*, partiront du pied du rosier, on les pincera à 15 ou 20 centimètres de hauteur. On enlèvera avec le plus grand soin les rejets d'églantier, dès qu'on les apercevra, si les rosiers ne sont pas francs de pied.

Nous diviserons les variétés d'hybrides remontants en trois catégories, suivant leur force de végétation et leur mérite florifère. Chacune de ces catégories sera en rapport avec la grandeur du jardin à complanter et la place qu'elle devra y occuper, dans un rayon de 4 à 6 mètres à partir de l'allée. La hauteur des variétés de chaque catégorie sera à peu près la même; ainsi, les unes ne seront pas étouffées par les autres dans une broussaille, comme cela a lieu ordinairement.

Digitized by Google

La première catégorie comprendra les variétés à courts rameaux et constamment en fleurs; la deuxième sera formée des variétés de moyenne vigueur, mais très-florifères; dans la troisième entreront les variétés vigoureuses et fleurissant au moins deux ou trois fois dans la belle saison.

Nous avons dit que les variétés peu vigoureuses étaient peu cultivées par les jardiniers, parce que leur culture n'est pas rémunératrice. Il faut que les amateurs s'habituent, s'ils veulent se les procurer pour avoir de jolis massifs, à les payer le double de celles à longs rameaux. Du reste, ce ne sera pour eux qu'une minime dépense en raison des avantages dont ils profiteront en agrément.

Les amateurs pourront faire un choix dans les catégories suivantes. D'ailleurs, ils ne pourront pas se les procurer toutes, plusieurs, ainsi que nous l'avons dit, ayant été négligées ou abandonnées. Mais ils feront bien de les demander en bon nombre, afin d'engager les jardiniers à reprendre leur culture. Ils ne faut pas qu'ils oublient d'offrir un prix convenable.

HYBRIDES REMONTANTS.

Première catégorie.

Belle Fabert, Etendard de Marengo, Victor Trouillard (pousse suffisamment greffé sur racine), Julie de St-Agnan, Mme Furtado, Comtesse de Norfolk, Léonie Verger, Ernestine de Barante, Thérèse Appert, Maria Portmer, Thomas Rivers, Toujours fleuri, Márie de Bourges, Virginale, Alphonse Karr, Castellane, Cavaignac, Altesse Impériale, Baron Heekerm, John Franklin, Colonel Rougemont, Comte de Cavour, Napoléon III, Jean Bart, Perony, Mme Ducher, Léon Kotschoubey, Pauline Lancezeur, Julie Guinoiseau, Alice Leroy, Abel Carrière, etc.

Deuxième catégorie.

Panachée d'Orléans, Comte de Paris, Arthur de Sansal, Mme Eugène Verdier, Comtesse Cécile de Chabrillant, Duchesse de Cambacérès, Duchesse de Montpensier, Duchesse d'Orléans, Eugène Appert, Géant des batailles, Gloire de Santhenay, Lord Palmerston, Mme Vidot, Marie Thierry, Mère de saint Louis, Ornement des jardins, la Reine, Prince Impérial, Sénateur Vaïsse, Souvenir de la Reine des Belges, Victor Verdier, Joigneaux, Edouard Ory, etc.

Digitized by Google

Troisième catégorie.

Auguste Mie, Baronne Prévost, Caroline de Sansal, Enfant du Mont-Carmel, Duchesse de Sutherland, Empereur de Maroc (à cause de son riche coloris foncé), Jaqueminot, Simpson, Jules Margottin, Ludovic Letaud, Mme Bohl, Mme Domage, Mme Knorr, Pie IX, Reine des Violettes, Souvenir de la Reine d'Angleterre, Gloire de Lyon, Souvenir de Loveson Gower, Sidonie, William Griffith, Docteur Hénon, Mme Laffay, etc.

Les belles variétés suivantes, Ile-Bourbon, peuvent figurer avec avantage :

Dans la première catégorie : Souvenir de la Malmaison, Mistriss Bosanquet, Loveson Gower, Edith Murat (sur les bords);

Dans la deuxième : Comtesse de Barbantane;

Dans la troisième : Impératrice Eugénie, Louise Odier, etc.

Nous n'avons pas indiqué les coloris des variétés nommées; les amateurs les trouveront sur les catalogues des marchands. Ils mettront au centre des massifs celles aux coloris les plus sombres, ensuite les rouges, les roses, les pâles, en finissant par les blanches.

Quelques-uns réunissent les variétés du même coloris en bandes ou tranches transversales ou longitudinales; cela peut produire un certain effet, mais ce n'est pas de bon goût.

D'autres font des massifs d'une seule variété. Ils éludent ainsi la difficulté du choix des variétés suivant leur force végétative et leurs nuances. Ces groupes sont d'un bel effet dans les jardins publics pour les promeneurs, souvent étrangers, qui ne font que passer; mais ils sont monotones dans les jardins particuliers.

Dans un prochain article, nous parlerons des dispositions des autres espèces. J. Cherpin.

DE LA CULTURE AU PIED DES ARBRES.

On rencontre encore, de loin en loin, des personnes qui n'admettent pas la nécessité d'une culture suivie au pied des arbres. Et là-dessus, elles citent à l'appui de leur opinion des vergers où l'on ne dérange jamais le gazon, des forêts où la charrue pas plus que la pioche ne fonctionne, et enfin des arbres d'espaliers sous lesquels on a établi un pavé, un dallage, et qui ne s'en portent que mieux.

Digitized by Google

Nous connaissons, en effet, des vergers qui ne reçoivent aucune culture et se soutiennent tant bien que mal, mais il n'en est pas moins vrai que les arbres n'y accusent ni la vigueur, ni la santé florissante de ces autres arbres que nous rencontrons parmi les champs, parmi les vignes, et qui reçoivent leur part de labour et d'engrais. Pour ce qui est des forêts, on a tort de les appeler en témoignage; elles n'ont pas qualité pour cela, et nous savons que des forestiers en sont à se demander s'il n'y aurait point avantage à les soumettre à une culture régulière, en vue d'en précipiter la végétation. Quant aux plates-bandes d'espaliers, pavées *tout exprès* pour le bonheur des arbres qui s'y trouvent, c'est une sorte de mystification qui a fait son chemin dans les publications horticoles, qui, à notre connaissance, n'a pas été relevée, et à laquelle il convient de s'arrêter un moment.

Nous avons visité beaucoup de jardins, et pourtant jamais nous n'avons eu la bonne fortune d'y découvrir de ces plates-bandes dallées ou pavées dont quelques écrivains ont entretenu le public. Les seuls pieds d'arbres en espaliers que l'on voit parmi des pavés sont ceux que l'on a plantés dans les cours d'habitations urbaines ou de maisons de campagne. Or, notez bien, s'il vous plaît, que les pavés n'ont pas été mis là pour la satisfaction des arbres; ils y ont été mis pour une raison de propreté. Nous nous plaisons à reconnaître que les treilles, poiriers, pommiers, cerisiers et pruniers, dont les racines courent sous les pavés en question, se portent à merveille, et nous nous l'expliquons. Ces arbres, après tout, n'ont pas été soustraits aux influences atmosphériques, comme on s'est plu à le dire. Les pavés ne sont pas cimentés avec du mortier; l'air passe entre eux en quantité suffisante; l'eau des pluies passe aussi, dans de faibles proportions, il est vrai, mais par cela même que l'évaporation de l'humidité souterraine se trouve très-ralentie, il n'est pas nécessaire que la restitution soit abondante. Il est à remarquer, enfin, que presque toujours les cours plantées et pavées sont pleines de terres rapportées, et que ces terres-là, abandonnées à elles-mêmes, à peine foulées dans le voisinage des espaliers, ne se tassent que très-lentement. Nous avons déjà à ce propos parlé de la terre qui servit, il y a près de deux mille ans, à combler les larges et profonds fossés d'Alise, et qui n'était guère plus tassée en 1862 que si la besogne n'eût daté que de dix à quinze ans. Avec les pavés disjoints, l'air et l'eau circulent donc dans le sol à l'avantage des racines. Quant à la chaleur solaire, qui a son mérite

Digitized by Google

aussi, c'est une autre affaire; il est évident que, dans ce cas particulier, elle n'agit point comme si le sol était à découvert, mais en retour il nous semble qu'il se perd moins de chaleur terrestre par le rayonnement, et que le refroidissement du sol caché sous le pavé est moindre en hiver et au printemps que si le pavé n'existait pas. Le pavage a le mérite, en outre, d'empêcher la croissance des herbes qui, sans cela, vivraient peut-être aux dépens des provisions des arbres, ainsi que dans les vergers incultes; il ne permet pas non plus aux hannetons de pondre dans le voisinage de ces mêmes arbres et d'y produire ces vers blancs si funestes aux racines; il ne permet pas davantage aux taupes de creuser des galeries qui éventent les racines et les font périr quand on ne s'en aperçoit pas à temps.

Dans tout ceci nous ne voyons rien, quoi qu'on dise, qui soit de nature à bouleverser les données physiologiques reçues. Le pavage réunit en quelque sorte les avantages du paillis, puisqu'il s'oppose à l'évaporation de l'humidité en temps de sécheresse, et les avantages d'une culture régulière, puisque, tout en ne s'opposant pas à la circulation souterraine de l'air, il ne permet pas aux plantes adventices de disputer les vivres aux arbres qu'il protège.

De ce qui se passe ici, nous ne pouvons pas, avec la meilleure volonté du monde, conclure à l'abandon de toute culture en ce qui regarde les arbres des vergers; au contraire. Par cela même qu'ils ne sont pas, au moins dans leur jeunesse, protégés contre les fortes chaleurs, l'évaporation de la fraîcheur terrestre devient considérable, et par conséquent il faut remuer la terre au pied, en automne et au moment de la formation des boutons, afin que l'eau de pluie y pénètre en abondance. De plus, il conviendrait de tenir le sol propice constamment au moyen de sarclages superficiels pratiqués sur un rayon d'un mètre autour de chaque arbre. Il conviendrait également, à partir du mois de mai ou de juin au plus tard, de donner un paillis de 8 à 10 centimètres d'épaisseur, et de le renouveler chaque année jusqu'à ce que les branches soient assez étendues et assez feuillues pour protéger le sol de leur ombre; il conviendrait enfin, à partir du moment où le paillis deviendrait inutile, d'appliquer à tous les arbres fruitiers, en automne ou en hiver, une fumure en petite dose, en couverture d'abord, dont les débris seraient enterrés au printemps.

Si, en apparence, les arbres entourés de pavés, ne reçoivent pas d'engrais, nous croyons qu'en réalité ceux-ci ne leur font pas défaut.

Digitized by Google

Le voisinage des murs est riche en nitrate; les égoûts de pluies les dissolvent et les entraînent entre les pavés.

L'essentiel avec les arbres fruitiers, c'est de les cultiver à propos et non hors de saison, comme font tant d'individus. Ainsi, par exemple, il faut bien se garder de toucher au sol au moment de la floraison, car les vapeurs qui s'élèvent de la terre remuée nuisent à la fécondation, font *couler le fruit*, au dire des praticiens. Les vignerons, pour leur propre compte, n'en doutent pas et conseillent bien de ne pas entrer dans les vignes au temps de la fleur; les cultivateurs d'oliviers n'en doutent pas non plus et se donnent bien garde de donner une culture à leurs arbres en ce moment-là. Or, il est à supposer qu'une opération qui a de mauvais effets bien constatés sur deux espèces fruitières, ne saurait en avoir de bons sur les autres espèces.

(*La Feuille du Cultivateur.*) P. JOIGNEAUX.

PLANTATION DES ASPERGES.

On procède à la plantation en choisissant les sujets les plus gros et qui ont les yeux les plus éloignés les uns des autres; ils doivent avoir peu de racines. Les plants chez lesquels les racines sont très-développées donnent souvent de petites asperges.

Si la terre est forte, il faut la défoncer et la fumer abondamment avec des feuilles, des herbes consommées, de la paille menue, ou mieux des boues de ville. On répand ensuite une couche de quelques centimètres de bonne terre; puis on fait la plantation au niveau du sol et à l'aide du plantoir, en opérant comme pour les choux et les salades.

On plante de trois manières :

1° A $0^m,16$ de distance, pour avoir de l'Asperge verte dite *aux petits pois*;

2° A $0^m,33$, pour l'Asperge verte ou blanche, sous châssis ou autrement; il suffit, pour cette dernière, de mettre de la terre dans les châssis ou sur les planches, à la hauteur de $0^m,33$ environ; pour l'Asperge verte, on se dispense de ce soin;

3° A un mètre de distance et en quinconce, pour la grosse Asperge blanche.

Lorsque les pieds sont assez forts, en général vers trois ou quatre ans, selon que l'on veut avoir des Asperges vertes ou blanches, on fait

Digitized by Google

au bas de chaque touffe une butte ou taupinière, haute de 0m,25 à 0m, 30, et que l'on augmente progressivement, les années suivantes, et selon la force des touffes, jusqu'à la hauteur de 0m,50. Ce travail doit se faire en mars, par un temps sec. On ramasse, avec la binette, la terre la plus meuble qui entoure les touffes. Lorsque les Asperges dépassent de quelques centimètres le sommet des buttes, elles sont bonnes à récolter. On ne doit pas se servir de couteau pour cette opération, car on laisserait ainsi des tronçons qui feraient souvent pourrir les touffes. Il vaut mieux éclater l'Asperge doucement avec les doigts, après avoir écarté un peu la terre qui environne la touffe.

A la quatrième année de plantation. il faut n'enlever qu'un petit nombre d'Asperges sur chaque touffe, et en ayant égard à la force de celle-ci. Cette récolte dure trois semaines au plus. Elle devient de plus en plus abondante à mesure que les touffes avancent en âge.

Sous le climat de Paris, la récolte dure jusqu'au 15 juin; si on la prolongeait trop longtemps, ce serait aux dépens de la production des années suivantes.

Lorsque les Aspesges commencent à monter à graine, il faut donner aux tiges de bons tuteurs, afin d'éviter qu'elles ne soient cassées par les vents, ce qui nuirait beaucoup aux plantes.

Dans le courant de novembre, on doit rabattre toutes les tiges à 0m,33, environ; puis on déchausse les touffes de manière à ne laisser sur chacune d'elles qu'une très-légère couche de terre. On complète ainsi la maturité.

Tous les deux ans, il faut, aussitôt après le débuttage, répandre sur l'Aspergerie du fumier bien consommé.

Si le terrain est fort, on doit, tous les deux ou trois ans, défoncer les intervalles des touffes, en ayant soin de ne pas approcher des racines. Cette opération, qui se fait en février, a pour résultat d'augmenter la chaleur du sol.

CULTURE EN POTS DU FRAISIER QUATRE-SAISONS.

La mise en pots se fait à l'automne. On remplit les pots, de préférence, avec une terre forte mélangée; il faut rejeter les terres trop légères.

On plante deux pieds de Fraisier dans chaque pot. Si l'on a une serre chaude, on met ces pots sur des tablettes, et on les renouvelle à me-

Digitized by Google

sure que les plantes ont donné leurs produits. On en met, en même temps, sous châssis pour les avancer ; on peut aussi arriver au même but à l'aide de petites couches ; mais il faut les chauffer modérément.

Dès que les montants commencent à paraître, il faut commencer de donner de l'air et arroser les Fraisiers toutes les fois qu'ils en ont besoin, ce qui arrive plus souvent qu'en pleine terre. On évite surtout de mouiller les fleurs. Dès que celles-ci sont passées, on doit donner des bassinages pour favoriser le développement des fruits. Lorsque les fraises sont arrivées à maturité, le moment qui suit la récolte est le meilleur pour les arrosements.

R. R. Gauthier,
20, *avenue de Suffren, à Paris.*

DE L'ALCOOL DIT DE BON GOUT, EXTRAIT DE LA HOUILLE.

A la nouvelle donnée par *le Glaneur de St-Quentin,* de l'invention récente faite par un chimiste, M. Cotelle, d'un alcool de bon goût extrait de la houille et ne revenant qu'à 25 fr. l'hectolitre ; les distillateurs de vins, de blé, de betteraves, de pommes de terre, etc., se sont alarmés. Un journal agricole du Midi s'écriait déjà : « Si M. Cotelle ne s'est pas fait illusion sur la valeur de sa découverte, il rendra à coup sûr un immense service à toutes les industries qui consomment de l'alcool ; mais il plongera dans la misère de nombreuses populations, qui ne peuvent utiliser les produits de leurs vignes qu'en les convertissant en alcool. »

Loin de partager les craintes de notre honorable confrère, sur l'invention Cotelle, nous nous en étions réjoui. Il n'y a pas de vin, si mauvais soit-il, qui ne puisse être amélioré pour être bu en nature, sinon dans un pays au moins dans l'autre. Combien d'habitants de nos froides montagnes qui ne boivent que de l'eau, et pour lesquels les plus chétifs vins du Midi seraient du nectar ? Et puis, ces vins peuvent être distillés pour faire de l'eau-de-vie d'une qualité supérieure à celle du blé ou des pommes de terre. Ainsi donc, selon nous, cette invention, loin d'être considérée comme un malheur, devrait au contraire être regardée comme un bienfait immense. Les blés, les pommes de terre, les betteraves converties en alcool par l'industrie allaient retourner à leur véritable destination, et rentrer en nature dans la consom-

Digitized by Google

mation alimentaire de l'homme et du bétail. Une plus grande abondance de ces denrées allait s'en suivre. Mais nos espérances se sont bien vite épanouies ; la pompeuse annonce de M. Barral en faveur de l'invention ou plutôt de l'inventeur, se trouve réduite comme il suit, par M. Payen, à de simples essais non encore suivis de résultats satisfaisants.

« A l'occasion des distilleries agricoles, il ne sera pas sans intérêt de dire un mot d'une découverte qu'on a pu croire sur le point d'être manufacturièrement réalisée. Lorsque l'on vit exposé, parmi les produits chimiques de la France, un litre d'alcool obtenu avec le gaz oléifiant, d'après l'une des méthodes synthétiques qui, entre les mains habiles et heureuses de M. Berthelot, ont reconstitué déjà tant de composés définis, bientôt ce fait inattendu, au point de vue industriel, mit en émoi les agriculteurs manufacturiers qui étaient en possession d'appareils distillatoires agricoles, ou sur le point de les installer dans leurs fermes, afin d'accroître leurs ressources en fourrages et en engrais.

» Les préoccupations à cet égard devinrent bien plus vives encore, lorsque, deux mois environ après l'ouverture de l'exposition internationale, un inventeur français annonça qu'il pouvait fabriquer très-économiquement l'alcool au moyen du gaz de l'éclairage de la houille.

» Il ne paraît pas cependant, tant s'en faut, que le problème en ces termes soit facile à résoudre ; car, indépendamment des difficultés et des frais de l'opération manufacturière, la rectification de l'alcool, afin d'éliminer tous les composés volatils étrangers, ne laisserait pas que d'être plus ou moins dispendieuse et difficile ; enfin, en ne calculant même que les doses théoriques, on devrait, pour produire une partie d'alcool anhydre, employer six parties d'acide sulfurique concentré, dont la valeur, en certaines circonstances commerciales, jointe au prix du gaz de la houille (qui contient à peine un dixième de gaz oléifiant), dépasserait la valeur vénale des produits obtenus ; il paraît donc évident que, d'un côté, les espérances, et, de l'autre, les appréhensions, étaient au moins prématurées, et que l'on n'est pas en mesure de fabriquer économiquement l'alcool avec le gaz éclairant. »

Digitized by Google

NOTICE SUR L'HISTOIRE NATURELLE DES MAUVAISES HERBES.

MOYENS A EMPLOYER POUR LES EXTIRPER COMPLÉTEMENT.

(Suite.)

Je n'entreprendrai pas de pousser plus loin la réhabilitation des mauvaises herbes. Qu'on me permette seulement encore quelques mots sur les services qu'elles peuvent rendre comme substances nutritives ou comme plantes cultivées.

Je fis un jour la connaissance d'un jeune Allemand dont le père habitait la Saxe. Il me raconta que les petits cultivateurs paient aux grands fermiers une certaine somme, à cette fin d'envoyer leurs enfants dans les campagnes ramasser les mauvaises herbes qu'ils font consommer à leurs vaches ou à leurs chèvres, et il ajouta, en parlant des chiendents, que cette plante est fort recherchée : on la trie avec soin et on la conserve comme un produit précieux. Il estimait qu'un hectolitre de chiendent haché menu, équivaut à un hectolitre d'avoine. Le professeur Way a dit dans le *Journal de la Société Royale d'Agriculture* (14e volume, p. 171), « qu'il considère un grand nombre » de mauvaises herbes comme d'excellentes plantes fourragères. » Il cite notamment la mille-feuilles comme supérieure sous ce rapport au ray-grass annuel, au ray-grass italien, au trèfle commun et au trèfle incarnat; il place également sur le même pied le chrysanthème des prés et la centaurée noire.

Le professeur Law dit, en parlant du chiendent : « Il n'y a pas de plante sauvage qui exige de la part du cultivateur autant de surveillance que le chiendent vulgaire ; » mais il faut bien admettre aussi que, pour combattre avantageusement cet ennemi de ses récoltes, le fermier est forcé de donner à ses terres plus de soins qu'il n'en donnerait si cette mauvaise herbe n'existait pas. Comme partisan (jusqu'à un certain point, bien entendu) du système de culture préconisé par le fameux agronome Tull, je ne puis ici révoquer en doute l'assertion du professeur Law, et l'on a souvent constaté que dans les sols légers et sablonneux, le chiendent que l'on ramène et laisse dessécher à la surface du sol, fournit aux plantes cultivées une de leurs substances nutritives les plus importantes : les cendres.

Si je devais aborder ici l'histoire naturelle des mauvaises herbes, la séance d'aujourd'hui ne serait pas suffisante. Je me bornerai donc à en citer quelques-unes que l'on rencontre le plus fréquemment dans

Digitized by Google

notre pays, et, en premier lieu, les mauvaises herbes annuelles et bisannuelles qui meurent aussitôt que leur graine est formée, et parmi lesquelles nous remarquons la moutarde sauvage, le laiteron, le coquelicot, le mouron blanc et le grateron ou gaillet. Parmi ces plantes, la moutarde sauvage ou sénevé pourrait faire à elle seule l'objet d'une discussion spéciale, tant elle offre de particularités intéressantes à traiter. Elle appartient à la famille des crucifères et ses graines sont oléagineuses. On l'achète parfois pour la mélanger avec la navette, et, dans ce cas, elle altère les tourteaux au point de causer aux animaux auxquels on les donne, une inflammation grave et même parfois la mort. On s'en sert aussi pour falsifier la graine de navets au grand détriment des acheteurs. M. Morton rapporte, dans un article remarquable sur les mauvaises herbes (*Agricultural Gazette*, 1854, p. 746), qu'une seule plante de sénevé, cueillie vers la mi-août, a donné jusqu'à 8,000 graines. On ne devrait donc jamais semer une seule graine de cette plante. Mais comment se débarrasser de celle qui se trouve dans le sol ! Cette question a déjà préoccuppé beaucoup de cultivateurs, moi-même tout le premier. Je dépense tous les ans une somme assez ronde pour faire arracher à la main toutes les mauvaises herbes qui ont échappé à la houe à cheval. Je me flattais d'avoir remporté une victoire complète et les croyais entièrement disparues; mais, en 1861, grande fut ma déception sous ce rapport. Une sole de froment d'été qui succédait à une récolte sarclée se montra tout-à-coup couverte d'une quantité de fleurs jaunes telles que jamais je n'en avais vu de pareilles dans mes cultures, et cela après avoir biné et sarclé ma terre avec tout le soin possible. Un fermier auquel je racontais le fait, en lui citant tous les moyens que j'avais employés pour l'empêcher de se reproduire, me répondit : « J'en connais la cause. Vous « aurez, sans doute, donné un labour un peu plus profond qu'à l'or- « dinaire. » Et c'était bien le cas : je crois en réalité que les semences ont levé après avoir été enterrées pendant un temps plus ou moins long. Une circonstance fort curieuse, arrivée depuis dans le village d'Avening, vint corroborer mon opinion. Un champ était resté en friche pendant très-longtemps, et les habitants les plus âgés de l'endroit ne se souvenaient pas de l'avoir jamais vu en culture. On l'écobua, le gazon fut brûlé, et peu de temps après apparut la plus magnifique récolte de sénevé que l'on put voir. On a souvent rappelé ce fait pour soutenir que le sénevé croît spontanément sur les cendres d'un gazon

Digitized by Google

que l'on a essarté. — On doit mettre d'autant plus de soin à la destruction de cette plante, qu'elle possède, entre autres propriétés pernicieuses, celle de servir de nourriture au moucheron des navets (*haltica nemorum*).

Le pavot commun est parfois une véritable peste dans les terres légères; il est presque aussi nuisible que le chiendent. Il appartient à la famille des papavéracées et croît généralement dans les récoltes semées de bonne heure (comme les pois par exemple). Sa floraison commence en juin, il atteint d'ordinaire sa maturité vers la mi-août. M. Morton a compté jusqu'à 50,000 graines dans une seule plante; elles sont renfermées dans une espèce de capsule qui, une fois mûre, éparpille tout son contenu sur le sol. Ces graines ont la propriété de se conserver pendant très-longtemps dans la terre. Il y a quelques années, j'avais une superbe pièce de pavots dans un champ où j'avais semé des pois en février; je les fis bêcher et retourner à la main, mais cela ne les empêcha pas de fleurir de nouveau et de parvenir presque en maturité. Un peu avant de récolter les pois, je fis cueillir mes pavots avec soin et je les brûlai. Comment étaient-ils venus là? Mon père avait occupé ce champ pendant 19 ans. Lorsqu'on le mit en culture, il était couvert de mousses qui avaient poussé sur un vieux sainfoin datant de 14 années au moins. Je le cultivai moi-même pendant dix ans, ce qui faisait en tout 43 ans, et jamais on n'y avait vu de pavots; ceux-ci n'y furent pas non plus introduits avec les pois dont la semence provenait d'une terre en excellent état de culture. La seule raison qui puisse, à mon avis, expliquer cette espèce de croissance spontanée, c'est que les graines de pavots, enfouies pendant 43 ans dans le sol, se seront trouvées, par une série de labours successivement plus profonds, dans des circonstances favorables à leur végétation, et auront germé. Nous voyons par là, qu'en laissant aux graines de cette plante le temps de mûrir et de s'éparpiller sur le sol, nous pouvons attirer par la suite de graves embarras, soit à nous, soit à nos successeurs, et cela pendant des générations entières.

(*Traduit de l'anglais.* — L'AGRONOME.)

Digitized by Google

CORRESPONDANCE.

Un honorable amateur d'horticulture de Lyon, M. Jean Sisley, nous a adressé, en septembre dernier, une lettre sur l'exposition d'horticulture qui venait d'avoir lieu au Palais des Arts. Dans cette lettre, un horticulteur nommé était blamé d'avoir exposé des plantes dont les vases manquaient de propreté. Nous répondîmes à notre correspondant que nous étions tout disposé à publier sa lettre qui nous paraissait fondée et renfermait des observations utiles pour l'horticulture et les horticulteurs, mais que nous supprimerions le nom de M. Nardy, attendu qu'il n'était pas le seul blamable comme exposant de vases non brossés. Nous reçumes de M. Sisley une deuxième lettre, dans laquelle il nous priait, à titre d'amateur dévoué au progrès hortile, de publier textuellement sa lettre, fidèle expression de sa pensée. Il ajoutait qu'il ne connaissait personnellement aucun des horticulteurs nommés, et n'avait eu d'autre but que celui de servir l'horticulture, mal comprise ou négligée; que si sa lettre renfermait des reproches, ceux-ci étaient amplement compensés par les éloges qui les précédaient.

Nous laissâmes donc à notre correspondant son entière liberté d'observations et d'expressions, nous abstenant de tous commentaires; notre article sur l'exposition, inséré en tête du numéro du journal, rectifiait d'avance l'erreur ou les erreurs renfermées dans la lettre.

M. Nardy nous adresse aujourd'hui une longue réponse à la lettre de M. Sisley, et nous prie à son tour de la publier sans *aucun changement*. Nous obtempérons à sa demande en lui laissant l'entière responsabilité de son œuvre, que nous publions sans y changer un mot. Nous n'admettons pas entièrement ses observations, surtout celles concernant l'exhibition des roses d'un exposant. Quand une femme n'a pas un costume convenable pour aller au bal, elle s'abstient, au risque de rester à la porte d'entrée.

« Monplaisir, le 1er octobre 1862.

» Monsieur le Rédacteur,

» La dernière exposition horticole lyonnaise a eu des admirateurs, elle a donné lieu aussi à des critiques. Le numéro de septembre de la *Revue des Jardins et des Champs* insère, entre autres, une lettre où

Digitized by Google

M. Sisley, en trop sévère critique, prend occasion de l'exposition pour tomber à grands coups de plume sur les horticulteurs lyonnais, dont il fait vraiment bon marché. Je viens vous demander, dans la *Revue*, une place à quelques lignes en réponse à cette lettre.

» Je suis notre critique dans sa visite à l'exposition. Au nom de la Commission d'organisation, dont j'ai l'honneur de faire partie, je le remercie des éloges qu'il veut bien accorder aux dispositions générales. Mais bientôt il entre dans les détails et signale deux négligences dont, nous dit-il, tous les visiteurs intelligents ont été frappés. Je réserve pour nous le premier reproche; quelques vases de notre collection de Pélargoniums zonales n'avaient pas été nettoyés; je tacherai, à prochaine occasion, d'exécuter ce travail que l'excès d'occupation nous a fait oublier. Je ne sais si d'autres de mes collègues méritaient le même reproche à l'occasion duquel M. Sisley nous donne quelques lignes galantes.

» La manière illisible et peu correcte dont les noms sont écrits sur bon nombre d'étiquettes fait le sujet d'un reproche qui, en vérité, est sérieux et juste sous un certain point de vue. Mais d'abord ce reproche peut-il être adressé à tous les exposants? Notre critique lui-même ne paraît pas le croire. Il en est, il est vrai, quelques-uns à qui on aurait pu le faire; mais j'ose croire que le public amateur et intelligent n'en est pas aussi offusqué que nous le dit M. Sisley. Peut-on en effet tancer bien fortement un horticulteur qui écrira en l'estropiant un nom anglais ou allemand, qu'il ne sait pas même prononcer, ou dont la main tremblante et fatiguée de rudes travaux tracera sur le papier une écriture peu lisible? Tous les horticulteurs, du reste, n'ont pas eu le bonheur de recevoir une éducation bien brillante. Je pourrais même, si à l'exemple de M. Sisley, je me permettais de citer des noms, nommer dans ce nombre des personnes que néanmoins nous regardons comme nos maîtres en horticulture pratique.

» J'arrive, en compagnie de notre critique, aux reproches adressés à tous les exposants, sur la culture de leurs plantes. Messieurs les pépiniéristes se trouvent, eux, hors d'atteinte, leurs fruits seuls sont exposés, et sans nul doute M. J. Sisley les trouve pour le moins aussi beaux et les sait aussi bons que ceux de l'Angleterre, de l'Allemagne et de la Belgique. Il n'en dit rien toutefois, et ne voit à l'exposition que les floriculteurs, qui tous sont mis par lui, d'un coup de plume, au rang de mauvais horticulteurs dont l'incapacité est un fait acquis

Digitized by Google

pour tous ceux qui ont vu les cultures de la Belgique, etc. Plusieurs d'entre nous connaissent aussi les importantes et belles cultures de ces pays, et apprécient à leur juste valeur les louanges que leur donne notre critique d'une façon si générale. Toutes les plantes exposées à Lyon méritaient-elles aussi le reproche d'être mal cultivées? Les éloges du public amateur qui a visité l'exposition, du jury qui l'a jugée, sont un témoignage du contraire. Il m'est permis sans doute de croire que ces éloges balancent lourdement les reproches que M. J. Sisley lance si généralement aux horticulteurs lyonnais.

» Je m'associe de grand cœur aux éloges bien mérités donnés à un honorable collègue, M. Denis; mais je me demande pourquoi il est nommé seul et non en compagnie de MM. Collet et Frédéric Béhorel, qui eux aussi emploient si savamment à l'ornementation de nos squares et jardins publics, les ressources que met à leur disposition l'édilité lyonnaise? Mais il ne serait pas juste d'exiger de nous, modestes horculteurs, d'entrer en lice avec les cultures que dirigent ces messieurs. La bourse d'un simple horticulteur lui défend une telle ambition. Il doit, il est vrai, dans son intérêt, donner une sage et bonne direction à ses cultures, mais il sait aussi qu'il ne peut qu'accidentellement se permettre d'élever de forts sujets parmi les plantes qu'il cultive; il sait encore que s'il le fait néanmoins quelquefois, il rencontre peu d'amateurs décidés à dénouer les cordons de leur bourse pour lui donner de ces sujets élevés à grands frais un prix rémunérateur.

» Quittant la généralité, notre critique tombe sur des noms; je remarque d'abord votre serviteur, puis M. Guillot fils. Quant aux reproches sur la malpropreté des vases, déjà je me suis avoué coupable; pour ceux qui me sont ensuite adressés, je ne les comprends pas et déclare repousser formellement ces appréciations sans fondement, je me permettrai seulement de demander à M. J. Sisley comment il n'a vu que moi seul, et n'a pas aperçu mon voisin d'exposition et honorable collègue M. Boucharlat aîné. Ses Pélargoniums zonales se cotoyaient avec les miens; accusés tous les deux, il eût été plus facile de porter à deux une charge qui peut paraître lourde pour un seul. J'appelle du reste de son jugement si sévère à mon endroit, à celui de M. Denis, de ses collègues, et du public amateur qui peut-être a vu dans mon exposition de Pélargoniums zonales, moins de défauts que n'en signale notre critique.

» La collection de roses coupées de M. Guillot fils n'a non plus pas

Digitized by Google

eu le bonheur de plaire à M. J. Sisley. M. Guillot, il est vrai, dont les cultures sont situées sur un sol léger et peu profond, ne présente pas aux expositions des roses aussi belles que celles de M. Lacharme, provenant de sujets plantés dans un sol frais des plus riches ; mais, aux yeux du connaisseur, est-ce une raison pour critiquer si cavalièrement une aussi belle et importante collection pour le nombre et le choix des variétés? M. J. Sisley appuie ce qu'il avance, au préjudice de la collection de M. Guillot fils, sur les appréciations du jury à l'endroit de la même collection. Selon lui, le premier prix des roses coupées aurait été décerné à M. Lacharme. Je veux croire que notre critique commet ici une erreur involontaire, mais il est bien regrettable de la trouver reproduite dans un journal aussi estimable que la Revue. Je me fais un devoir de rétablir ici la vérité; le premier prix des Roses coupées, médaille d'argent du ministre, a été décerné à M. Damaizin, et MM. Guillot fils et Lacharme ont obtenu, *ex æquo*, chacun une médaille d'argent de deuxième classe.

» En finissant néanmoins, je tiens compte à M. J. Sisley des bonnes intentions qu'il nous dit l'avoir engagé à entreprendre un travail utile, auquel tous nous aurions applaudi s'il eût été sérieux et impartial.

» Veuillez agréer, etc. NARDY aîné. »

Ainsi que nous l'avons dit en commençant, l'erreur volontaire ou non de notre correspondant, relative au premier prix des roses, avait été relevée d'avance dans notre article sur l'exposition.

Dans ce même article nous avons recommandé quelques poires nouvelles d'hiver, parmi lesquelles était *Passe-Crassane*. Au lieu de ce nom, notre plume, plus au courant des anciennes poires, a écrit *Passe-Colmar*. Nos lecteurs sont trop intelligents pour n'avoir pas déjà redressé l'erreur, mais nous devons la relever nous-même.

A propos de poires, on annonce la vise en vente, à partir du 1er novembre prochain, d'une nouvelle variété portant le nom de *Souvenir de M. Favre*. Elle est grosse, d'une chair fine, sucrée, fondante ; sa maturité a lieu en septembre. Elle a été obtenue de semence par M. Favre, l'honorable président de la Société d'horticulture de châlon-sur-Saône, et sera mise en vente par MM. Perrier père et fils, pépiniéristes à Sermecey-le-Grand (Saône-et-Loire). J. CHERPIN.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. BOURSY, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

CHRONIQUE.

Concours agricole exceptionnel. — Un succédané du coton. — Chauffage sans feu des serres. — La greffe du pêcher en hiver. — Greffe de la vigne sur le poirier, etc.—Animaux exotiques du Parc.—Exposition à Fontenay-le-Comte.

Notre correspondance nous dit qu'un petit concours agricole, exceptionnel, a eu lieu à Ronno, près Cublize (Rhône), en octobre dernier.

M. de St-Victor possède environ 700 hectares de prés, terres et bois dans ce pays. Il a quatorze fermiers. Ce sont ces fermiers qu'il a appelés à concourir. Son programme portait 1,000 francs de primes. Un des concurrents en a obtenu pour 300 francs. Plusieurs sans doute en ont été privés; mais ils auront été stimulés; ils redoubleront d'ardeur, et l'année prochaine ils pourront être vainqueurs. Nous disons l'année prochaine, parce que nous espérons bien que ce premier essai réussi deviendra une institution durable. Le canton de Tarare, quoique très-important, n'a pas encore été doté d'un comice agricole. Le concours de M. de St-Victor est destiné à y suppléer, si celui-ci veut bien en élargir le cercle.

Le jury de ce concours était composé, nous dit notre correspondant, de nobles propriétaires de la contrée. De telles initiatives ne peuvent être que louées et encouragées.

*
* *

La pénurie du coton a mis en éveil les amateurs du nouveau. On espère remplacer cette plante américaine par un succédané quelconque. De nombreux essais ont déjà été faits, et ont plus ou moins réussi. Parmi les réussis nous pouvons mentionner en toute assurance celui de M. le docteur Lippi, de Lyon, dont nous avons en ce moment de beaux spécimens sous les yeux.

Le succédané du coton, trouvé par M. Lippi et quelques autres chercheurs, est la *zostera marina*, zostère marine, ou algue marine. Elle croît abondamment sur les côtes de l'Océan, où elle forme, dit M. Decaisne, des prairies sous-marines. En Suède, les paysans en couvrent leurs toits en forme de chaume; en Danemarck, les pauvres en font des matelas, méthode que nous ne dédaignons pas en France depuis un certain nombre d'années; seulement, nous lui avons donné le nom de crin végétal.

M. Lippi a fait rouir la plante; le parenchyme, ou substance char-

Digitized by Google

nue, s'en étant détaché dans l'opération, ses fibres textiles sont restées à nu. Elles forment une bourre fine, blanche, qui ressemble à la soie. M. Lippi l'a fait carder et filer, et le résultat de ces opérations a été un joli fil très-fort. Il prend la teinture comme les autres matières textiles.

*
* *

Un jardinier de maison bourgeoise, nommé Lachaux, a inventé un système de chauffage qui paraît être beaucoup plus efficace ou économique que ceux connus jusqu'à ce jour. Au lieu de brûler du bois ou du charbon pour obtenir la chaleur, il se sert de fumier d'étable ; trois mètres cubes de ce fumier peuvent fournir, nous assure-t-on, un chauffage suffisant de 30 degrés pour une surface vitrée de 20 à 30 mètres. Suivant les quelques explications superficielles qu'on nous a données sur ce système, le fumier, au sortir de l'étable, est enfoui dans une fosse à l'intérieur de la serre, sur une grille dont les barreaux sont creux et remplis d'eau; de petits cornets en zinc, aussi pleins d'eau, sont adaptés à ces barreaux et font plusieurs circuits dans le fumier puis dans la serre. L'eau des barreaux et des cornets est constamment chauffée par le fumier et ceux-ci font l'office de thermosyphon. Pour avoir une chaleur assez forte et constante, on remue le fumier, d'un côté seulement tous les quinze jours, et on le renouvelle partiellement de temps à autre. On nous parle d'une serre à ananas chauffée par ce système; les plantes s'y portent à merveille. La chaleur de ce nouveau thermosyphon est douce, humide, et doit parfaitement convenir aux plantes à large feuillage des tropiques et aux plantes légumières.

Comme Paris absorbe ordinairement toutes les inventions et tous les inventeurs, M. Lachaux n'a pu résister à son attraction. Il vient de partir pour y exploiter son brevet. Nous lui souhaitons bonne chance.

*
* *

Voici une autre invention singulière que nous avons été invité à examiner ces jours derniers. Il s'agit de greffes de rosiers faites sur des vignes, et des greffes de vignes faites sur des poiriers, etc. Ces greffes sont en bon état. Les sujets qui les portent sont envasés. Cette invention est due à M. Joseph Fazel, un vétéran de l'horticulture. Au premier coup-d'œil elle étonne, car elle est un peu contraire aux principes de la physiologie végétale; elle n'offre en outre qu'un mince intérêt au point de vue de l'utilité, car ces greffes ne peuvent

Digitized by Google

durer longtemps et l'on a un plus grand avantage à greffer les poiriers sur les poiriers, les vignes sur les vignes, les rosiers sur les rosiers, etc.; mais ce tour de force est considéré par l'inventeur comme une preuve incontestable de l'efficacité d'un onguent de sa composition dont il se sert pour opérer. Cet onguent a la vertu de conserver longtemps la fraîcheur des cions greffés, et à force de rester frais sur un sujet quelconque, ils finissent, faute de mieux, par y adhérer.

*
* *

Puisque nous parlons d'inventions récentes, nous ne pouvons passer sous silence celle de la greffe du pêcher pendant l'hiver, attribuée par la *Revue horticole* à un horticulteur du Midi.

Nous recevons à ce sujet, de notre honorable correspondant de Monplaisir, la lettre suivante qui en fait justice.

« Monsieur,

» J'ai lu dans la *Revue horticole* une notice de M. L... sur la greffe d'hiver du pêcher; découverte, dit-il, par hasard par M. S..., habile multiplicateur.

» Ce qui a été découvert par hasard, est pratiqué depuis un grand nombre d'années par les pépiniéristes de la Hollande et de la Belgique.

» Dans ces contrées, où les hivers sont longs et rigoureux, le greffage se fait au coin du feu, quand le temps ne permet pas de s'occuper de travaux en plein champ.

» On y arrache les sujets sur lesquels l'on veut greffer, à la fin d'octobre; on les met en jauge et, dans le courant de l'hiver, on les porte au logis, où on les greffe sur les genoux; l'opération faite, on les remet en jauge jusqu'au mois de mars, pour les replanter en pépinière.

» Il est bien entendu que les greffes ont été coupées d'avance et mises à l'abri.

» Ceci ne s'applique du reste que pour la greffe en fente, qui est généralement usitée dans le Nord.

» Il y a, dans ce procédé, économie de temps et grande facilité pour le travail, ce qui sera facilement compris par les lecteurs de la *Revue* qui s'occupent de la multiplication des arbres fruitiers.

» Ce moyen peut du reste s'adapter à la multiplication d'un grand nombre d'arbres et d'arbustes, et je l'ai vu appliquer avec succès à la greffe des rosiers sur églantiers.

» Agréez, etc. Jean Sisley. »

Digitized by Google

∴

Le parc de la Tête-d'Or (Lyon) s'est enrichi depuis quelque temps d'animaux exotiques remarquables, tels que Axis, Buffles, Autruches, Dromadaires. Ces derniers feront bientôt, nous assure-t-on, le service du Parc à Lyon, concurremment avec les Hémiones. On nous signale parmi les produits de M. Gérard, un hybride singulier issu d'un bison et d'une vache bretonne. Nous en parlerons plus tard après constatation du fait. Mais si de nouveaux ruminants arrivent au Parc, ses singes meurent de pleurésie, car notre climat leur est funeste.

∴

Nous avons parlé dans nos précédents numéros de quelques expositions horticoles, organisées avec beaucoup de soin dans des villes secondaires, celle de Fontenay-le-Comte, qui a eu lieu le 10 octobre dernier, a dignement clos la série de ces fêtes. Le compte-rendu qu'en a donné l'*Indicateur* place au premier rang des sociétés intelligentes, éclairées et justes la société d'horticulture de Fontenay-le Comte, et nous fait regretter que son siége ne soit pas dans un de nos grands centres de population.

A Fontenay-le-Comte, le jury des expositions est sérieux, impartial et juste; il ne rend ses jugements qu'après de minutieuses informations sur l'origine des plantes exhibées, et après les avoir fait apprécier par des sous-commissions composées de jardiniers et de pépiniéristes, d'instituteurs et d'amateurs.

Celui de la dernière exposition a fait, par l'organe de son secrétaire avant de prononcer ses jugements, quelques observations fort importantes, que nous nous croyons utile de reproduire :

« La lutte à laquelle les exposants sont appelés est une lutte bien pacifique, dont la loyauté doit être l'arme principale. — L'emporter sur son concurrent en faisant mieux que lui, est un succès fort légitime auquel les vaincus eux-mêmes ne peuvent s'empêcher d'applaudir. »

Plus loin il dit: « Il ne suffit pas de présenter des fruits en grand nombre et de gros volume; il faut que ces fruits soient bien nommés et bien classés; de même pour les plantes, de même pour les légumes d'introduction nouvelle. S'il en était autrement, on ne devrait exposer que des fruits remarquables par leur grosseur sans égard pour la qualité. Chaque exposant doit prouver qu'il connaît la valeur de ce qu'il

Digitized by Google

expose, et cette valeur se réduit presque toujours au nom de l'objet exposé. »

M. le secrétaire ajoute avec beaucoup de raison :

« Les récompenses doivent tendre à encourager la production et non l'acquisition des plantes pour les vendre. — Produisez, produisez, dira toujours le jury; car, si vous achetez seulement pour revendre, vous êtes commerçants, vous n'êtes plus jardiniers fleuristes ou pépiniéristes, et un concours entre vous ne peut avoir d'autre effet que de vous faire acheter ce qui vous restera peut-être en pure perte. »

Le jury a ensuite décerné des primes et des médailles aux lauréats, qui étaient nombreux.

M. Boncenne, principal fondateur et président de la Société, a terminé cette belle fête de famille par une brillante allocution dans laquelle il a dignement remercié les principaux fonctionnaires de la ville et du département de leur bienveillant concours. J. C.

LE SORGHO D'ALEP,
PLANTE ORNEMENTALE ET FOURRAGÈRE.

Il y a quatre ou cinq ans, on reçut d'Italie, au Jardin botanique, quelques petits paquets de graines de diverses plantes; je semai ces graines et parmi leurs produits je remarquai surtout le Sorgho d'Alep, à cause de sa ressemblance plutôt avec la canne à sucre qu'avec le sorgho sucré.

Il est vivace, vigoureux et rustique. Il a parfaitement passé les hivers au Jardin botanique en pleine terre, sans abri et soins particuliers. Cependant, je le vois noté par quelques auteurs comme plante craignant la gelée, et c'est peut-être ce qui a nui à sa propagation dans notre pays.

Il trace et forme de grosses touffes desquelles s'élancent jusqu'à la hauteur de deux mètres des tiges nombreuses et menues, terminées par un épi long et large en panache. Ses feuilles sont plus longues et moins larges que celles du sorgho sucré et ornées comme ces dernières d'une ligne blanche en forme de ruban dans toute leur longueur. Cultivée en massif, cette plante est d'un joli effet. Si elle ne rivalise pas avec le *Gynerium argenteum*, elle est du moins aussi belle que le *roseum*.

Digitized by Google

Mais elle a une autre utilité qui n'est pas à dédaigner, elle est fourragère. J'en ai donné plusieurs fois aux vaches, aux brebis, aux chèvres du parc qui l'ont mangée avec avidité. Elle peut être fauchée trois ou quatre fois pendant la belle saison. On la coupe avant que l'épi paraisse et elle repousse aussitôt avec vigueur ; on la donne ainsi au bétail en fourrage vert. Le suc sucré qu'elle renferme étant un aliment très-nutritif, elle pourra stimuler les qualités lactifères du bétail.

M. Bonnet, directeur du parc, amateur-connaisseur de ce qui est beau et utile et veut le progrès, m'a recommandé la culture et la propagation de cette plante, comme essai pour la grande culture.

M. Gérard, qui est toujours à l'affut de ce qui est nouveau et productif, a voulu lui-même faire ce premier essai. Il a loué un terrain d'une certaine dimension pour y planter le Sorgho d'Alep et en faire une prairie.

Cette plante se multiplie par drageons et par semences. En automne ou au printemps, on repique les drageons sur un terrain préalablement défoncé et hersé, à environ 50 cent. de distance, en échiquier.

Si on veut la propager par semence, on laisse quelques touffes pousser leurs tiges et mûrir leurs graines. On récolte celles-ci qui sont petites et noires, en octobre. On les conserve comme les autres graines jusqu'aux premiers beaux jours du printemps, On les sème en planche et on repique les jeunes plants lorsqu'ils sont assez forts.

On peut aussi semer en août la graine conservée, et repiquer en septembre-octobre les jeunes plants. Ceux-ci talent rapidement et se joignent pour ne former qu'un seul gazon fort et rustique.

Je crois que cette plante prospérera dans tous les terrains, presque sans soins et sans beaucoup d'engrais. Elle aura en outre le mérite de détruire les mauvaises herbes en les étouffant. Th. Denis.

LE GUI.

Les feuilles des vieux arbres tombent les premières et laissent voir sur leurs branches dénudées des touffes de verdure qui semblent être d'emprunt. Ce sont des touffes de gui, plante parasite, dont les radicelles sont implantées dans l'écorce poreuse de ces arbres. Ces radicelles sont des suçoirs qui pompent la sève des pauvres arbres, comme certains autres parasites animés sucent le sang des animaux.

Digitized by Google

Cette manière extraordinaire de végéter a sans doute beaucoup contribué à faire la réputation millénaire du Gui, qui, depuis les temps anti-historiques, passe chez certains peuples comme possédant des vertus surnaturelles. Dans les fouilles que l'on pratique depuis une vingtaine d'années en Suède et en Danemarck, — l'ancienne Scandinavie, — pour y chercher des ustensiles et des instruments en usage chez les anciens peuples de ces contrées et refaire leur histoire, on y retrouve le gui mêlé à d'autres objets consacrées au dieu Baal (feu ou soleil). Le culte du gui était aussi en usage dans le druidisme gaulois, issu il est vrai du paganisme phénicéen.

« Naguère encore, dit M. Geffray, les gens du peuple achetaient le gui chez l'apothicaire, non-seulement comme substance médicinale, mais encore comme talisman ou du moins préservatif contre les suites redoutables des ensorcellements. Si le lait n'était pas bon, on mettait du gui aux cornes de la vache ; si elle était malade, on en suspendait dans l'étable. Linné rapporte, dans son *Voyage en Vestro-Gothie*, que la croyance populaire attribuait au gui une puissance préservatrice contre l'incendie. Le même raconte que dans le comté de Galles, au soir de Noël, on suspend encore aujourd'hui une branche de gui au toit; les hommes amènent les femmes au-dessous, et là leur souhaitent bon Noël et bon nouvel an. On sait enfin notre vieux cri gaulois : Au gui l'an neuf! si singulièrement perpétué dans un de nos refrains les plus populaires. »

Si le gui rappelle des souvenirs historiques, ce n'est pas un motif suffisant pour le laisser aujourd'hui tuer nos vieux arbres de promenade, et surtout nos vieux poiriers et nos vieux pommiers. Lorsque les peuples étaient encore dans l'enfance et superstitieux, ils ont pu attribuer au gui des vertus surhumaines, mais aujourd'hui qu'ils sont raisonnables, ils doivent préferer l'utile au fabuleux et ne voir dans ce parasite qu'une mauvaise herbe tout au plus bonne à servir de refuge aux moineaux pendant l'hiver. Qu'ils s'appliquent donc à le détruire !

POIRE SOUVENIR FAVRE.

(Planche IX.)

La poire figurée ci-contre a été obtenue par M. Favre, amateur-horticulteur distingué, vice-président de la société agricole et horticole de Châlon-sur-Saône. Il croit que la semence mère de cette variété

Digitized by Google

était un beurré d'Hardempont. L'arbre est vigoureux ; son fruit est moyen ou gros et affecte un peu la forme de Louise-Bonne-d'Avranches; la chair de ce fruit est fine, fondante, très-bonne ; il mûrit de septembre en novembre.

M. Favre a cédé la propriété de cette variété à MM. Perrier père et fils, habiles pépiniéristes de Sennecey-le-Grand (Saône-et-Loire), qui viennent d'en annoncer la vente (1).

Ce fruit, exhibé dans plusieurs expositions, y a été médaillé. La figure ci-contre représente fidèlement l'un des quatre spécimens en nature qu'ont bien voulu nous envoyer cet automne MM. Perrier. Ainsi donc, ayant nous-même dégusté ce fruit, nous pouvons le recommander.

VISITE A L'EXPOSITION ANNUELLE DES VINS NOUVEAUX (1862) DE LA BOURGOGNE A BEAUNE (CÔTE-D'OR)

Les dimanche 2 et lundi 3 Novembre 1862.

Par l'importance de sa position au centre d'un riche et immense vignoble, la ville de Beaune a pris l'initiative de ces expositions œnologiques que nulle autre ne peut lui revendiquer. Une commission choisie dans le comité d'agriculture fait chaque année, après les pressurages, un appel à tous les propriétaires, à tous les vignerons de la Bourgogne en particulier. Les vignobles de la France, quelle que soit leur importance, peuvent y apporter un échantillon de leurs produits.

Cette exposition est appelée à faire naître les résultats les plus heureux. Aussi, vignerons, tonneliers, propriétaires, négociants, consommateurs, arrivés de tous les côtés de la Bourgogne, se pressaient-ils dimanche dans une assez petite salle de l'hôtel-de-ville de Beaune, où se trouvait réunie la collection des différents crûs exposés. Or, cette année, outre la Côte-d'Or, cinq départements y avaient envoyé des échantillons de la récolte dernière.

Les vignobles de l'Yonne y étaient dignement représentés. On y voyait les vins fins d'Auxerre, entre autres ceux du Clos-de-Migraine, première et deuxième cuvée de 1861 et 1862, les Yrancy, les Châblis, et les délicieux vins blancs de La Moutonne, premier crû ; Joigny et sa

(1) Prix : le pied, 5 fr.; les cinq, 20 fr.; les dix, 30 fr.

Digitized by Google

côte Saint-Jacques, 1861 et 1862; Tonnerre et ses Epineulles, etc. Les vins de l'Yonne, dits vins fins, passent ici pour de très-bons ordinaires, et c'est assez. Ces vins ont de la couleur, parfois de la finesse; ils sont généralement agréables.

Poursuivons notre promenade à travers cette quantité de bouteilles. Voici venir les vins de la Côte-d'Or, les têtes de cuvée : le Chambertin 1862 (Gevrey); les grand et les petits Musigny 1862 (Chambole); le clos de Vougeot, la Romanée-Conti, la Tâche et les Richebourg (de ce petit village de Vosnes, dont la propriété territoriale est la plus précieuse du monde); richesse de couleur, finesse de goût, corps et durée, caractérisent assez la noble origine de ces vins de 1862, qui cèdent très-peu de chose à leurs devanciers. Nous placerons au même rang le vin du clos du Tart (Morey). M. F. Marey-Monge, son propriétaire, en avait exposé des échantillons des quatre années précédentes, voire même de celui de 1860 (pour comparaison, j'ose croire), en première cuvée également. Nous avions aussi des Bonnes-Mares (Morey), du clos de La Roche (Morey), vins parfaits à tous égards. A Nuits, trois exposants seulement, MM. Lévêque et Jacquinot, et Brintey-Moissenet, avaient offert des premières cuvées de 1862, sans désignation de climat et aussi sans préjudice de l'excellence incontestable de ces produits : « Au bon vin pas d'enseigne. »

Nous aurions cependant désiré voir figurer à l'exposition de Beaune les têtes de cuvée de Nuits, ces vins qui tiennent le premier rang dans le commerce de Bourgogne par leur qualité et leur durée, tels que les Saint-Georges, les Vanerains, les Cailles, etc., crûs si recherchés et si précieux, et qui, cette année, offrent je ne sais quoi d'aussi fin et d'aussi délicat peut-être que les années précédentes, joint à cela le corsé et la richesse de l'enveloppe.

Voici les Forest-Saint-Georges, de 1861 et 1862, et le clos de l'Arlot, même année (Premeaux), à MM. Vienot et Guillemot, puis les Perdrix, à MM. Lévêque et Jacquinot. Ce sont des vins de premier crû (Premeaux); richesse de couleur, corps et bon goût; vingt-cinq pièces pour cette dernière cuvée, c'est joli !

Le Corton (Aloxe) était présenté par quatre exposants, MM. Lévêque et Jaquinot, Jacqueminot, Edouard Michat et Poisat. Il y avait là, entre autres, un délicieux échantillon de vin blanc de 1862, de ce crû célèbre du Corton.

M. le comte de Laloyère, de Savigny, avait exposé des vins du plant

Digitized by Google

pinot et des vins de gamay, provenant des vignes cultivées en ligne et à la charrue. Les pinots avaient donné, en 1861 et 1862, 42 hectolitres à l'hectare, les gamays 54 hectolitres; ces derniers ont été vendus sur lie 55 francs; c'est un beau résultat. Ils possédaient belle couleur et bonne franchise de goût. Les vergelesses 1861 étaient présentés par M. E. de Joux. C'est un vin première cuvée extra. Nous n'en dirons pas autant pour cette année; les vergelesses, ainsi que les autres crûs de cette contrée ont eu à subir les variations désastreuses de la température. Ils nous ont paru inférieurs aux récoltes précédentes; mais pour dédommagement ils possèdent tous une magnifique robe et beaucoup de franchise.

Il y avait aussi les produits des coteaux de Dijon.

Vingt-neuf exposants se partageaient le privilége de patronner les différents crûs du territoire de Beaune, territoire immense qui, à lui seul, peut fournir, dans les années abondantes, plus de vingt-cinq à trente mille hectolitres de vin, et qui consacre à la culture du pinot seul plus de cinq cent hectares. Les vins de Beaune, d'une finesse et d'un bouquet délicieux, jouissent d'une réputation qui a fait depuis longtemps le tour du monde. De toutes les cuvées que nous avons goûtées, nous nous sommes aperçu que ni les unes ni les autres n'avaient perdu de leur excellence des années précédentes, mais la première cuvée de l'Hospice nous a paru réussie à la perfection : c'est celle dite *Coullenot*.

Que dirons-nous des Pommard, des Volnay? Les échantillons exposés provenaient des premiers crûs de ces vignobles privilégiés. Les premiers se distinguent par leur franchise, leur fermeté et leur coloris; les seconds offrent une pureté et une finesse extrême, voire même dans une année comme celle que nous venons de traverser, qui n'a pas toujours été favorable à ces précieux produits. C'est bien le cas de dire ici ce vieux proverbe : « Il n'y a toujours qu'un Volnay en France. » Les Monthelie sont bons, francs, colorés. Mme la baronne d'Ostande, de Meursault, avait exposé du vin blanc de 1862 de son clos des Bouchères, et du vin rouge de 1858 provenant des Santenots : vins fermes, corsés, d'une belle couleur. Le Bâtard-Montrachet figurait à l'endroit de la commune de Puligny. M. Ed. Michot en avait exposé du rouge de l'an dernier et du blanc, également de l'an dernier, provenant de la localité des Perrières. Ce dernier vin, exquis de parfum et de finesse, vient directement après le Montrachet, qui fournit les premiers vins

Digitized by Google

blancs du monde ; c'est assez dire que les Perrières en sont les seconds.

A l'endroit de Chassagne, on voyait du clos Saint-Jean et du clos Pitois, puis des Santenot des cinq bonnes années précédentes.

Les vignobles de Saône-et-Loire qui avoisinent avaient envoyé des échantillons de vin de l'année. C'étaient des Désize, des Cheilly, des Mercurey, des Rully blancs, des Buxy et des Givry.

Quelques vins du Beaujolais, entre autres ceux de Villié, de St-Lager. de Fleurie, et de l'Ecluse-St-Jean, figuraient dignement à l'exposition.

L'Auvergne y était représentée par un assez bon crû du pays.

Enfin, M. Fleury-Lacoste, président de la Société de la Savoie, avait voulu faire connaissance avec ses nouveaux compatriotes en exposant à Beaune du très-joli vin de Cruet, 1862.

On remarquait aussi de l'eau-de-vie de marc de l'année, des vinaigres blancs et rouges, et des liqueurs.

Les instruments d'agriculture, supplément obligé de toute exposition, figuraient dignement à celle de Beaune ; l'éternel pressoir châtillonnais, de Lemonier, s'y faisait, comme toujours, remarquer en première ligne. Sans contredit, ce pressoir n'est point un mauvais meuble ; sa pression est puissante, son mécanisme commode, quoique assez compliqué ; mais le pressoir Monet-Coreal, de Savigny, ceux de M. Guillot, de Pommard ; celui de Guibaume, d'Essey-le-Pont (Haute-Marne), ne lui cèdent en rien : à l'œuvre on connaît l'ouvrier ; qui dit pressoir dit pression. Simplifier le mécanisme et obtenir une grande force, tel est le but que les inventeurs doivent se proposer d'atteindre. Or, le pressoir châtillonnais doit, à ce qu'il nous semble, avoir résolu une partie de la question ; bien plus, son prix est peu élevé.

Les charrues vigneronnes sont d'un grand intérêt d'actualité. Nous avons remarqué celle de Simon Collard, de Savigny. Un appareil distillateur de M. Gonin, de Dijon, le bon faiseur de sécateurs et d'outils de tonneliers, etc.

Mais ce qui a captivé longtemps et avec bien de l'intérêt notre attention, c'est le modèle d'une plantation de vigne en ligne, destinée à être cultivée à la charrue ; cette plantation était exécutée dans la cour de l'hôtel-de-ville. Cet excellent système a eu pour propagateur, dans l'arrondissement de Beaune, M. le comte de La Loyère, président du comité d'agriculture. Les charrues destinées pour cette culture avaient pris leur place entre chaque ligne, comme si elles eussent dû entrer en fonction.

Digitized by Google

Toutes les denrées destinées au service et à l'entretien des vignes, comme les échalas, les fumiers, le transport des raisins par les ballonges, ont lieu à l'aide de voitures à essieux élevés qui leur permettent de circuler facilement au-dessus des lignes de ceps sans causer le moindre dérangement. Une voiture ainsi équipée était toute disposée à fonctionner dans les lignes.

Les abris si utiles à la vigne n'étaient point oubliés. Il y avait deux modèles différents : l'un en paille dégluée, ayant la forme d'un petit cône ouvert par côté afin de faciliter le passage de l'air ; l'autre en toile gommée, en forme de sac. Le premier semblait obtenir la préférence.

A trois heures, la vente annoncée pour les vins du grand Hôtel-Dieu et de l'hospice de la Charité, nous fit quitter l'exposition, dont l'ouverture avait eu lieu beaucoup trop tard pour l'examen de pareils produits, qui exigent pour être reconnus et appréciés, d'être goûtés avant que le palais ne soit *fricassé*, et que gaster n'accomplisse sa digestion. Aussi, les vins des hospices ont-ils été examinés avec plus de fruit avant déjeuner que ceux de l'exposition, où il ne fut permis d'entrer qu'à une heure après midi.

Or, vous saurez que les vins que le grand Hôtel-Dieu de Beaune met en vente chaque année, et qui sont sa propriété, servent de tarif par leur prix de vente aux grands vins de la localité, tarif d'ailleurs dont le commerce ne se trouve pas mal, mais contre lequel le consommateur aurait le droit de réclamer souvent. En 1857, l'hospice avait vendu, sur lie, 900 francs la queue les premières cuvées, et 600 francs les secondes. L'hospice n'ayant pas trouvé son compte, le commerce vendait, six mois plus tard, ses vins au prix fabuleux de 580 francs la pièce.

Aujourd'hui, 2 novembre 1862, la première cuvée de l'hospice, dite *cuvée Coullenot*, se composant de 16 pièces, a été adjugée au prix de 440 francs la queue ; la cuvée seconde, de 14 pièces, 405 fr. ; la cuvée de Pommard, de 20 pièces, 360 fr. ; celle d'Aloxe, de 21 pièces, 320 fr. ; enfin, la Charité a obtenu de 16 pièces Pommard, 300 fr. par queue.

C'est à peu près le tiers des vins vendus. L'hospice ne doit pas se trouver plus satisfait ; qu'avons-nous à attendre alors des prétentions du commerce ?

Cette petite fête de la viticulture et de l'œnologie bourguignones a été

Digitized by Google

couronnée le soir par un banquet de soixante-quinze couverts, sous la présidence de M. le Sous-Préfet. P. CAUMONT-BRÉON.

CORRESPONDANCE.

Nous recevons la lettre suivante en réponse à celle de M. Nardy, publiée dans notre précédent numéro. Comme elle relève des erreurs commises par M. Nardy et fait amplement connaître les causes qui ont dicté à notre honorable correspondant ses critiques, nous avons cru utile de la publier; mais les questions dont il s'agit nous paraissant suffisamment élucidées, nous n'y reviendrons pas.

« Monplaisir, le 3 novembre 1862.

» Monsieur le Rédacteur,

» Quoique je ne désire pas entretenir une polémique avec M. Nardy, et que je craigne d'empiéter sur la place réservée aux articles utiles de la *Revue*, je viens vous prier d'y insérer ma réponse à la lettre de M. Nardy, du 1er octobre.

» Si je m'y résous, c'est que je le crois utile au but que je me suis proposé, en signalant les *négligences* des horticulteurs lyonnais.

» Ce but est de les stimuler à opérer, dans l'intérêt de leur industrie et des progrès de l'horticulture, des réformes que beaucoup d'entre eux trouvent nécessaires depuis qu'elles leur ont été indiquées.

» Si je crois devoir réfuter la défense de M. Nardy, c'est surtout parce que quelques-uns de ses confrères pourraient, par esprit de corps, trouver ses raisons excellentes et penser qu'il est inutile de modifier les anciens errements.

» La malpropreté des vases est chose jugée par M. Nardy lui-même; les yeux du public n'en seront plus offusqués aux prochaines expositions. C'est un premier pas de fait, et je m'en réjouis.

» Quant aux reproches que j'ai adressés aux noms estropiés ou illisible, M. Nardy en fait bon marché, en alléguant que tous les horticulteurs n'ont pas eu le bonheur de recevoir une instruction bien brillante.

» Cela n'est pas sérieux, mais pourrait être accepté comme valable excuse par ceux qui sont coutumiers du fait, ou qui n'attachent pas une assez grande importance à l'exactitude des noms.

Digitized by Google

» Les variétés nouvelles sont presque toutes baptisées de noms propres. Personne n'est *obligé* de *savoir* les écrire, mais tous ceux qui les cultivent et surtout ceux qui les vendent, *doivent* les écrire correctement.

» Je n'ai jamais vu, ni en Angleterre ni en Belgique, dans les établissements horticoles ou aux expositions, des noms français ou allemands estropiés; et cependant les Anglais et les Belges ne sont pas plus *obligés* de connaître l'orthographe de nos noms propres que nous ne sommes *obligés* de connaître celle des leurs.

» Comment les Anglais, les Belges, les Allemands arrivent-ils à écrire correctement les noms étrangers? C'est en consultant les catalogues des horticulteurs de chaque pays. Et rien n'est plus facile que de se les procurer, pour qui le veut bien.

» Au surplus, dût M. Nardy le trouver encore mauvais, je réfère nos horticulteurs aux serres de notre parc, où les plantes sont toutes soigneusement étiquetées.

» L'argumentation de M. Nardy est donc complétement fautive, d'autant plus que nos horticulteurs écrivent parfaitement tous les noms botaniques qui, chacun le sait, sont dans la langue universelle (le latin), quoique fort peu de jardiniers, à ma connaissance, aient été reçus bacheliers ès-lettres.

» Je ne m'arrêterai pas au reproche que m'adresse M. Nardy, de n'être ni sérieux ni impartial; vos lecteurs en ont déjà fait justice.

» Mais je ne puis m'empêcher de relever celui qu'il m'adresse d'avoir négligé de citer MM. Collet et Frédéric Béhorel, en parlant, dans ma lettre du 14 septembre, de la manière dont les plantes sont cultivées sous la direction de M. Denis.

» Je ne voulais signaler, comme terme de comparaison, que les plantes de collection; voilà pourquoi je n'ai cité que M. Denis.

» Si j'avais eu occasion de parler du parc et de nos jardins publics en général, j'aurais eu certainement une foule d'éloges à distribuer. Et j'aurais dû, tout d'abord, remonter jusqu'à l'Empereur lui-même, à l'inspiration duquel nous devons tout ce qui se fait maintenant de grand et de beau en France.

» J'aurais dû parler de M. le préfet Vaïsse, son digne représentant; de M. l'ingénieur Bonnet, dont le goût éclairé embellit notre cité; et après avoir signalé M. Frédéric Béhorel pour ses habiles cultures, féliciter M. Collet pour le tact dont il fait preuve dans l'ornementation

Digitized by Google

de nos jardins publics, et sans être injuste parler de M. Chrétien fils, l'habile multiplicateur, et de tous les autres employés qui, sous la paternelle direction de M. Bonnet, remplissent si bien et avec tant d'urbanité leurs différentes tâches.

» Mais m'étendre à cet égard eût été en dehors de mon sujet et étranger au but que je me proposais.

» Pour revenir à mon sujet, j'ajouterai qu'il importe aux horticulteurs lyonnais de réformer les négligences que je me suis permis de signaler, car ils sont appelés, aussi bien que les Anglais et les Belges, à avoir des rapports commerciaux avec les étrangers, qui pourraient les juger défavorablement sur des noms estropiés.

» J'espère, Monsieur le Rédacteur, que MM. les horticulteurs, que j'aime et estime, parce que, comme moi, ils sont les disciples et les adorateurs de Flore, voudront bien accueillir mes observations avec la bienveillance qui les a dictées.

» Agréez, etc. JEAN SISLEY. »

NOTICE SUR L'HISTOIRE NATURELLE DES MAUVAISES HERBES.

MOYENS A EMPLOYER POUR LES EXTIRPER COMPLÉTEMENT.

(Suite.)

La morgeline (mouron blanc, mouron des oiseaux) est aussi une mauvaise herbe très-dangereuse dans les terres récemment fumées; c'est une véritable peste dans les champs où elle se trouve, parce que ses racines s'étendent partout et qu'elle repousse avec une nouvelle vigueur, si on l'arrache par un temps humide. Elle porte à la fois et en tout temps des graines et des fleurs; elle appartient à la famille des aréophillées et elle laisse bien loin derrière elle le pavot pour la quantité de graine qu'elle produit.

Le laiteron, plante parfois très-incommode, appartient à la famille des composées. Un seul pied peut fournir 9,000 graines et comme sa maturité arrive d'ordinaire avant celle du grain, la semence a toute facilité de s'éparpiller sur la surface du sol.

Je sais maintenant par expérience qu'il faut au fermier une bien grande énergie pour empêcher les mauvaises herbes de venir en maturité, et qu'il est souvent impossible de se procurer la main-d'œuvre nécessaire pour les extirper au moment convenable. Mais s'ensuit-il pour cela que nous prenions toutes les précautions possibles à l'époque

Digitized by Google

des semailles, et lors de la moisson? J'ai tout lieu de craindre que non. N'achetons-nous et ne vendons-nous pas souvent pour de bonnes semences les plus abominables mélanges? Vous avez, par exemple, un ami que vous savez être ce qu'on appelle un bon garçon. Un beau jour cet ami vient vous trouver et vous dit: « Mon cher, vous ne m'a-» vez pas encore fait de commandes pour vos semences, cette année; » c'est cependant maintenant le véritable moment; j'en ai d'assez for-» tes quantités, et la qualité en est supérieure, aussi vais-je vous en » envoyer une partie. » — Vous achetez de confiance, les semences arrivent, elles ne vous plaisent pas; mais le vendeur est un si bon camarade que vous ne pouvez guère les lui renvoyer, et si vous lui adressez des plaintes à ce sujet, il se récrie et vous répond avec une entière bonne foi: « Mais, mon cher, puis-je donc vous envoyer autre chose » que ce que les fermiers me vendent? »

Qu'arrive-t-il encore lorsqu'on nettoie le grain? On ne fait souvent nulle attention aux mauvaises graines que l'on sépare; on les jette de côté pour la volaille, on les met dans les auges des porcs ou dans les mangeoires du bétail. On les éparpille les trois quarts du temps.

Comme il reste ordinairement, après la moisson, une grande quantité de mauvaises herbes dans les chaumes ou éparpillées sur le sol, une pratique bien simple, et à mon avis très-avantageuse, serait de donner aussitôt, après l'enlèvement de la récolte, une légère façon au sol, un ou deux coups de herse ou de rouleau, par exemple, de manière à rendre la surface aussi unie et aussi meuble que possible.

Cette préparation suffira pour faire végéter rapidement les mauvaises herbes, mais celles-ci n'auront pas le temps de parvenir à maturité, elles formeront même une espèce d'engrais vert que l'on enfouira au moyen de la charrue. Si, au contraire, vous donnez un labour profond aussitôt la récolte finie, vous enterrez les mauvaises graines trop profondément pour qu'elles puissent végéter, et elles se conserveront intactes dans le sol pendant une longue série d'années.

Nous en sommes maintenant arrivés aux mauvaises herbes vivaces. Nous n'en considérerons non plus que quelques-unes: la patienee, le chardon, le chiendent, le tussilage, le liseron, la renoncule et le jonc.

(*La fin au prochain numéro.*) L'AGRONOME.

J. CHERPIN, *Éditeur*.

Lyon. — Typographie B. BOURSY, rue Mercière, 92.

Digitized by Google

A QUELS SIGNES RECONNAIT-ON L'ETAT DE SANTÉ DES PLANTES ?

Il y a longtemps, bien longtemps, mon cher ami, que je ne vous ai donné signe de vie ; mais vous savez que j'ai toutes sortes de titres à votre indulgence et vous m'éviterez la peine de vous les dérouler. Si les facultés de l'homme se multipliaient comme les générations de nos pucerons, je me sentirais coupable à votre endroit ; malheureusement, il n'en est pas ainsi, et avec la meilleure volonté du monde, il n'est pas toujours possible d'être agréable à ses amis. Aujourd'hui pourtant, j'ai quelques minutes de répit, et mieux que cela, un sujet qui me trotte par la tête. Il faut que je vous en dise un mot, et, ma foi, vous en ferez ce que bon vous semblera.

Dernièrement, à propos du sujet en question, j'écrivais ceci à un de nos confrères en journalisme :

« Toutes les fois que nous avons sous les yeux un être développé d'une façon extraordinaire, nous voulons à toute force qu'il soit bien portant et qu'on le tienne pour un modèle de l'espèce. Nous sommes pour les géants, quand même les géants ne tiendraient pas sur leurs jambes ; nous sommes pour ceux qui payent de mine sans jamais nous demander ce que vaut le fond ; nous sommes pour le volume, sans nous inquiéter de la densité ; pour ceux qui sont gras et ne vivent guère, contre ceux qui sont maigres et ne savent pas mourir. »

Ceci demande une explication et je m'empresse de vous la donner. Dans une petite discussion des plus courtoises que j'ai eue ces temps derniers avec le docteur Jules Guyot, à l'occasion de l'oïdium de la vigne, je soutenais que ce champignon est l'effet d'une désorganisation des tissus, non la cause de cette désorganisation, et j'en concluais que si les tissus se portaient bien, l'oïdium n'y pousserait pas. Pour preuve, à l'appui de ma thèse, j'invoquai les témoignages de ces martyrs d'arbres, qui à force d'être taillés, rognés, tourmentés et ramenés à la même place, finissent par se couvrir de *blanc*, tandis que les mêmes arbres abandonnés à eux-mêmes, à la volonté de Dieu, sur une terre qui n'est point fatiguée et qui leur convient, s'en vont de leur belle mort et ne moisissent pas tant que leur vie dure, comme certains pêchers de Montreuil.

Là dessus, le docteur Guyot chercha à me prouver que je ne voyais

Digitized by Google

pas les choses du bon côté, attendu que l'oïdium de la vigne n'attaquait que les cépages les plus vigoureux.

Je répliquai que je ne me sentais point battu par cette raison, et, à ce propos, je rappelai à mon estimable contradicteur que je n'avais eu de tomates aussi élancées, aussi développées en fanes qu'à Saint-Hubert, ce qui ne les empêchait pas de tomber malades tous les ans, tandis que des tomates provenant de la même graine que les miennes, se portaient à ravir dans le climat de Paris.

Je venais de lever un lièvre ; un estimable observateur du Haut-Rhin, M. Flaxhland a bien voulu m'aider à le chasser. M. Flaxhland m'écrit donc et me dit que, dans sa contrée, les vignes de plaine, qui ont le pied dans la fraîcheur et qui sont naturellement dans une situation moins normale que celles des coteaux, ont meilleure apparence que ces dernières, tout en se portant moins bien, et que c'est précisément sur ces vignes de la plaine, que les premières attaques de l'oïdium ont eu lieu. J'ajouterai que, dans la Côte-D'or, on a vu aussi le champignon dans la plaine et non sur le coteau. Donc, entre M. Jules Guyot, M. Flaxhland et votre serviteur, l'accord est parfait quant aux observations, mais il y a désaccord quant aux explications. M. Jules Guyot juge de la force sur l'apparence des tiges, des rameaux et des feuilles ; nous croyons, nous, que ce mode d'appréciation n'est pas sûr, et que le développement ne prouve pas toujours la santé.

Nous disons qu'avec de l'engrais, de l'eau et du soleil, on fait des géants dont la taille ne s'arrête plus, mais que pour la robusticité, ces géants-là ne valent pas les plantes régulièrement venues dans les conditions les plus rapprochées de leur état spontané. Nous disons que le forçage, quel qu'il soit, affaiblit, ne fortifie pas, et qu'il y a forçage pour la vigne, chaque fois qu'on la sort des terrains secs pour la mettre en terrain frais, et chaque fois aussi qu'on la fume copieusement.

Nous disons que si la bonne mine prouvait la force, les pommes de terre des terres argileuses ou fraîches se porteraient mieux que celles des terres calcaires et des terres sablonneuses, ce qui, certainement, n'est pas.

Nous disons que les cardons, qui souffrent plus dans le Nord que dans le Midi, y prennent cependant beaucoup plus de vigueur qu'en Espagne et que dans la Touraine.

Nous disons qu'une des plus belles treilles que nous ayons vues, pour le développement et la vigueur de pousse des sarments, se trouve

Digitized by Google

à St-Hubert, localité où le raisin ne mûrit, et incomplétement encore, qu'une fois tous les dix ans, dans les cours les mieux abritées. Or, on ne saurait raisonnablement soutenir, malgré l'apparence, qu'une treille en pareille situation doit se porter à merveille.

A mon avis, les plantes qui se portent le mieux sont celles qui croissent spontanément dans leur terrain d'adoption, c'est-à-dire dans les conditions rigoureusement naturelles. Après celles-ci viennent celles qui s'éloignent le moins de ces conditions. Mais, du moment où nous forçons les végétaux à croître dans un terrain qu'ils n'auraient pas choisi spontanément; du moment où nous leur refusons quelque chose d'essentiel, ou nous les forçons par l'engrais, l'eau et l'ombre, ou, pour les reproduire, nous n'avons plus recours au semis, nous les affaiblissons, nous les altérons, les désorganisons et les exposons à toutes sortes de maladies.

Dans le Midi, avec un bois altéré, vous aurez l'oïdium de bonne heure, comme vous avez les autres champignons; dans le climat de Paris, vous l'aurez un peu plus tard, à cause de la différence de température; dans le Nord, vous l'aurez moins sûrement, parce que le climat y est moins favorable aux champignons que celui du Midi, et que ceux qui y poussent ne se montrent que fort tard.

P. JOIGNEAUX.

BON CHOIX DE POIRES D'HIVER.

Les amateurs se plaignent généralement de manquer de bonnes poires d'hiver. Cependant, le nombre en est déjà assez grand pour qu'un bon choix devienne très-facile. Après avoir consulté quelques pépiniéristes expérimentés sur les qualités et les défauts de beaucoup de variétés, nous nous sommes arrêtés aux suivantes, que nous recommandons principalement :

Doyenné du Comice. — Fertile, fruit gros, à chair fine, fondante, excellente; de novembre et décembre, quelquefois jusqu'en janvier.

Beurré d'Hardempont. — Arbre vigoureux, assez fertile; fruit gros, à chair fine, fondante, très-bon; de décembre et janvier.

Beurré Anna Audusson. — Cet arbre réussit mieux sur franc que sur cognassier; très-fertile, fruit gros, à chair mi-fine, demi-fondante, bon; de novembre à février.

Digitized by Google

Colmar Nélis, ou *Bonne de Malines*. — Arbre fertile, fruit moyen, à chair fine, fondante, excellent ; de décembre et janvier.

Fondante de Noël. — Fertile, fruit moyen, à chair fine, fondante, très-bon ; de décembre et janvier.

Nec plus Meuris, ou *Beurré d'Anjou*. — Fertile, fruit moyen ou gros, à chair fine, fondante, excellent ; de décembre et janvier.

Beurré d'Arèmberg, ou *Orpheline d'Enghien*. — Très-fertile, mais craint les terrains humides ; fruit moyen, à chair fine, très-fondante et juteuse, arôme rélevé de vineux.

Beurré de Luçon, ou *Beurré gris d'hiver nouveau*. — Fertile, fruit gros ou moyen, à chair fine, fondante, très-bon ; de décembre et janvier. Cette variété est peu vigoureuse, et vient mieux sur franc que sur cognassier, au levant, en terre légère.

Zéphirin Grégoire. — Très-fertile, sur franc et sur cognassier, de toutes formes, fruit moyen, à chair très-fine, très-fondante, de très-bonne qualité ; de novembre à janvier.

Saint-Germain Vauquelin. — Fertile, fruit moyen ou gros, à chair fine, fondante, très-bon ; de janvier et février.

Joséphine de Malines. — Assez vigoureux en espalier et contre-espalier, peu fertile, fruit moyen, à chair très-fine, très-fondante, colorée vineuse, d'un parfum exquis ; de janvier et février. Peu de taille.

Doyenné d'hiver, ou *Bergamotte de Pentecôte*. — Assez vigoureux (sur franc et en espalier), sujet à la coulure, fruit gros ou moyen, à chair très-fine, très-fondante et délicatement parfumée, excellent ; de janvier à avril.

Beurré Sterckmans, ou *Belle-Alliance*. — Fertile, mais capricieux, fruit gros, variant de forme, à chair fine, fondante, bon ; de janvier et février.

Prince Albert. — Vigoureux, fertile après 4 ou 5 ans de plantation fruit moyen, à chair fine, fondante ; de février à avril. Le greffer de préférence sur cognassier.

Bergamotte fortunée. — Variété capricieuse par sa vigueur, sa fertilité, de même que par le volume et la qualité de son fruit. Ce dernier, quelquefois beau et très-bon, se conserve jusqu'en mai.

Bergamotte Esperen (ne pas confondre avec *Seigneur Esperen*, fruit d'été). — Vigoureux, réussit bien en plein vent et autres formes, très-fertile, fruits moyens, par trochets de 3 à 5, à chair fine, fondante, parfumée, excellents ; de février à avril.

Digitized by Google

Beurré de février (Boisbunel). — Assez vigoureux, fertile, fruit moyen, bon; de janvier et février.

Doyenné d'Alençon.— Fertile, fruit moyen, tr.-bon; de janvier à mai.

Passe-Crassane (Boisbunel). — Passablement vigoureux, très-fertile même sur franc, fruit gros, à chair fine, fondante, très-bon; de février et mars. C'est une des meilleures variétés nouvelles.

Louise-Bonne de Printemps (Boisbunel). — Fertile, fruit assez gros, allongé en forme de *Cuisse-Dame*, coloré de rouge, à chair fine, sucrée, cassante; de février à avril.

Saint-Germain d'hiver. — Ancienne variété, fertile, fruit gros, bon; de janvier et février.

Royale d'hiver. — Fertile, fruit gros, bon; de janvier et février.

On reprochait il y a quelques années à ces deux dernières variétés très-anciennes, d'avoir dégénéré, de ne plus produire que des fruits chancreux, noués, comme les *Beurrés gris* et *blanc;* mais elles paraissent avoir repris leur vigueur. Elles n'étaient donc atteintes que d'une maladie temporaire, occasionnée sans doute par la longue période d'années pluvieuses qui amenèrent l'oïdium.

Il est peut-être utile de faire remarquer aux amateurs que les variétés d'hiver, cultivées dans un terrain argileux et froid, mûrissent plus tardivement et se conservent par conséquent davantage que celles venues dans un terrain léger et bien exposé; mais aussi elles sont moins délicates, moins savoureuses. Leur conservation dans un beau fruitier influe aussi sur leur durée et leurs qualités.

Nous n'indiquerons pas ici les meilleurs systèmes de plantation et de taille des poiriers. Nous les avons traités sous la dictée de nos pépiniéristes les plus habiles, dans nos *Causeries horticoles* des précédents numéros; il nous suffit donc de le rappeler à nos lecteurs.

J. Cherpin.

DEUX VARIÉTÉS INÉDITES DE CANNA.

Les Cannas sont en faveur; signaler deux plantes nouvelles, d'un mérite incontestable, sera donc, ce me semble, rendre service à tous les amateurs de ce beau genre. Or, je me promenais, il y a quinze jours environ, chez M. Jules Ménoreau, jeune horticulteur de Nantes, et tout en examinant ses riches cultures, je m'arrêtai fort agréablement surpris devant deux cannas d'un coloris nouveau, d'un beau feuillage et d'un

Digitized by Google

port gracieux ; j'en demandai la provenance et les noms. M. Ménoreau me répondit que ces deux jolies plantes lui appartenaient et provenaient d'un semis nombreux fait par lui au printemps dernier.

Voici la description succincte des deux beaux gains de M. Ménoreau.

Le premier, auquel il donne le nom de *Gloire de Nantes*, est issu d'une fécondation artificielle de l'*Annéï* sur le *Wan-Houtte*. Son port et sa taille se rapprochent assez de la plante mère ; mais son feuillage, beaucoup plus allongé, presque acuminé, d'un beau vert uni, comme celui de l'Annéï, ne porte aucune trace des teintes pourprées du Wan-Houtte. Sa hampe, droite et forte, supporte un épi bien fourni de fleurs d'un magnifique jaune d'or strié de bandes rouge vif et plus larges, plus étoffées que celles du Wan-Houtte.

Le second, appelé *Amélia*, issu du même père et de la même mère, diffère peu du premier quant au port, mais son feuillage est beaucoup plus large, moins aigu et d'un vert également uni. Les fleurs nombreuses et de belle dimension se distinguent de leurs sœurs par un coloris d'un jaune un peu plus clair et par des bandes d'un joli jaune orangé.

Ces deux magnifiques plantes peuvent s'élever à deux mètres environ, elles ont fleuri pour la première fois au mois de juillet dernier et ne sont pas encore entièrement passées.

M. Ménoreau conserve la propriété de ses nouvelles conquêtes. Il livrera des multiplications à partir du 1er mars 1862 aux personnes qui lui en feront la demande à Nantes.

F. Boncenne.

Nantes, 16 octobre 1862.

DE L'ORNEMENTATION DES JARDINS PUBLICS PENDANT L'HIVER.

Notre honorable correspondant de Monplaisir, qui a beaucoup voyagé et beaucoup observé dans ses voyages, a plus que nul autre été frappé de la tristesse de nos jardins publics, qui ont pris le deuil de la belle saison dès les premières gelées de novembre. Il s'est demandé si l'on ne pourrait pas donner un peu de gaîté à ces parterres dénudés, en y apportant dans des vases des arbustes à feuilles persistantes. Il a fait une liste de ces arbres les plus convenables, et nous l'a communiquée dans la lettre suivante, qu'on lira comme nous avec plaisir.

Digitized by Google

« Monplaisir, le 10 décembre 1862.

» Monsieur,

» L'hiver, avec toutes ses tristesses, nous a envahi. Les beaux jours, la verdure, les fleurs et leurs parfums, tout ce qui flattait la vue et égayait l'esprit, a disparu, et cela pour au moins cinq grands mois.

» Nos jardins particuliers, nos jardins publics, notre beau parc, nos beaux quais, tout cela est dépouillé, et nous pouvons nous croire transportés dans la Laponie; car que nous reste-t-il de toutes les beautés florales, de tout ce luxe de végétation, dont les habiles directeurs de notre magnifique parc avaient embelli notre Lyon, si triste, si maussade, si sale, si abrutissant autrefois?

» Rien, absolument rien, pendant ce long et triste hiver.

» Ne soyons cependant pas ingrats pour tant de bienfaits, tant de jouissances, ignorées par nos pères; mais demandons à ceux qui nous ont tant donné, pourquoi ils ne nous donnent pas davantage; pourquoi nos jardins publics sont si tristes en hiver.

» L'amateur de jardins, qui ne peut avoir une serre, ou qui, la plupart du temps, ne passe que l'été à la campagne, ne peut ou ne songe pas à se créer en hiver un jardin qui compense, en quelque sorte, les rigueurs de l'hiver.

» Mais, pour les directeurs de nos jardins publics, il me semble, que rien ne serait plus facile que de nous faire oublier un peu que la gelée du 23 novembre est venu moissonner les beaux Wigandias de la place Impériale, les superbes Cannas de la place Louis-le-Grand, et toutes les autres belles plantes élevées et groupées avec tant d'art et de goût dans notre parc et nos différents jardins publics.

» Pourquoi, dans la magnifique pépinière du parc, où toutes les plantes qui ornent nos jardins publics sont cultivées avec autant de science que d'intelligence et propagées avec une si prodigieuse rapidité (surprenante même pour qui en connaît le secret), ne réserverait-on pas une place pour y cultiver quelques arbustes à feuilles persistantes, qui viendraient après les premières gelées remplacer les chrisanthèmes, ces dernières fleurs d'automne?

» Pourquoi n'y cultiverait-on pas en pots un grand nombre d'*Ilex aquifolium* (Houx), les *nobilis, ferox, senatifolia, crassifolia, albo marginata, auro marginata, albo picta, auro picta,* et beaucoup d'autr nouvelles variétés, ainsi que les plantes suivantes :

» *Evonymus Japonicus* (fusain) et ses variétés;

» L'*Aucuba Japonica,* qui, même isolé, produit un bel effet;

» Le *Skimmia Japonica,* avec ses belles baies d'un rouge vif;

» Les nombreuses variétés de *Berberis* (*Mahonia*);

» Le *Cotoneaster* (Néflier cotonneux), et ses variétés;

Digitized by Google

» Les variétés rustiques de Rhododendrons, les Phillyreas, ou Alaternes, — les Daphnés-Lauréoles.

» Les nombreuses variétés de *Yucca*, en groupes, feraient certainement un très-bel effet. Il y en a déjà sur la place Louis-le-Grand, mais la place Impériale est complétement dénudée, et quelques beaux exemplaires aux quatre coins de la place y feraient bon effet; ou bien des *Cedrus Deodora* feraient un bel ornement.

» Un grand nombre d'autres conifères pourraient être employés avec succès. Les *Juniperus* (Genévriers) pourraient aussi être utilisés.

» Cette liste pourrait être encore considérablement augmentée, mais le savant directeur de tous nos travaux publics en sait plus long que moi à cet égard ; et je suis surpris qu'il n'ait pas déjà songé à orner nos jardins pendant l'hiver, comme il le fait faire pendant la belle saison.

» Vos lecteurs, et vous-même peut-être, me trouverez bien exigeant.

» Je sais, Monsieur, tout ce qu'il faut de science et de soins incessants pour produire la grande quantité de plantes qui ornent tout l'été, sans interruption, nos jardins publics, — ce dont le bourgeois de Lyon ne se doute guère ; — mais comme on ne demande qu'aux riches, je ne réclame contre le dénuement de nos jardins pendant l'hiver que parce que je sais tout ce dont sont capables ceux qui les ornent si bien l'été. Le but que l'Empereur s'est proposé en faisant créer tant de jardins publics n'est qu'à moitié rempli. Je demande qu'il le soit tout à fait.

» L'intelligence et la capacité existent; la place ne manque pas.

» Serait-ce par économie qu'on laisserait nos jardins dépouillés pendant l'hiver?

» Je ne le pense pas, car le personnel est suffisant et la dépense serait peu considérable, car tous ces arbustes à feuilles persistantes sont beaucoup plus faciles à cultiver et demandent beaucoup moins de soins que la moindre plante annuelle.

» Nos jardins publics ont certainement aidé à répandre l'amour des jardins et le goût de l'horticulture, mais beaucoup de personnes désertent la campagne dès que les premières gelées ont balayé tous leurs parterres; s'ils voyaient l'hiver nos jardins publics bien garnis, bien verts, beaucoup d'entre eux, ou y resteraient toute l'année, ou y resteraient plus longtemps.

» Vous me direz que ce qui serait facile pour la direction de nos jardins publics, serait bien plus difficile pour les particuliers. Mais si nos jardins publics donnaient l'exemple, nos horticulteurs suivraient l'impulsion, et cultiveraient en pots toutes les plantes que j'ai citées, et beaucoup d'autres encore, et les amateurs de jardins achèteraient des arbustes à feuilles persistantes pour l'hiver, comme ils achètent des plants de Verveines ou autres plantes annuelles pour l'été.

Digitized by Google

» J'espère, Monsieur, que par la voix de votre estimable *Revue*, ma réclamation sera entendue, et que l'hiver prochain nos yeux ne seront plus attristés par la nudité de la place Impériale et celle de nos autres jardins.

» Agréez, etc., Jean SISLEY. »

MOYEN POUR PRÉVENIR LA DÉGÉNÉRATION DES JACINTHES.

La Jacinthe de Hollande est sans contredit une de nos plus belles fleurs d'hiver et de printemps. L'élégance de ses hampes chargées de mille fleurons aux nuances les plus variées, les plus riches, son parfum suave, sa culture facile la rendent précieuse pour les amateurs. Malheureusement ces derniers ne peuvent la conserver belle plusieurs années dans leurs serres ou leurs jardins. Son oignon dépérit dès la deuxième année, et la troisième il a complétement disparu.

Comme les belles variétés, surtout les nouvelles, — elle a aussi ses variétés nouvelles dont le commerce s'enrichit, — sont d'un prix assez élevé, les amateurs reculent souvent devant cette dépense. Il est à présumer que lorsqu'ils connaîtront un moyen de les conserver, ils s'empresseront de la cultiver en grand nombre, et c'est pourquoi nous mettons sous leurs yeux la méthode suivante, de M. Rigamonti, publiée dans un journal italien, et reproduite dans le *Bulletin de la Société centrale d'horticulture de Paris :*

« La conséquence déduite par M. Rigamonti de ses diverses expériences est que la véritable méthode pour empêcher les Jacinthes de s'appauvrir est entièrement opposée à celle qu'on suit habituellement. Au lieu de retirer des oignons de terre chaque année, au mois de juin ou au commencement de juillet, pour les replanter ensuite en automne, il faut les laisser en place et se contenter de les arracher, au mois de septembre, pour en séparer les caïeux. On a le soin alors de ne laisser hors de terre que quelques heures, c'est-à-dire pendant le temps nécessaire pour en séparer les caïeux qui, s'ils n'en étaient détachés, les affaibliraient beaucoup et les feraient ainsi dégénérer. Une précaution nécessaire consiste, lorsque, la floraison étant terminée, la hampe sèche entièrement, à relever un peu la terre au-dessus de chaque oignon afin de combler le vide produit par la dessication et la disparition de cette hampe; sans cela, les limaces s'emparent de ce trou; une mouche y dépose ses œufs qui ne tardent pas à éclore et, dans

Digitized by Google

l'un et l'autre cas, l'oignon est certainement attaqué. Lorsque les feuilles sont sèches, on les enlève, on donne un léger binage et on charge la planche d'une couche d'environ 5 centimètres de terre. — D'après l'auteur italien, les Jacinthes se conservent encore mieux si l'on enfonce l'oignon à 20 centimètres en terre, au lieu de le placer peu profondément comme d'habitude; sans doute par là les plantes fleurissent tard et donnent difficilement des caïeux, mais aussi l'oignon grossit davantage et dure encore un plus grand nombre d'années sans s'affaiblir.

» Les caïeux que M. Rigamonti avait séparés au mois de septembre, arrivés à leur troisième année, fleurirent bien et portèrent douze à quatorze fleurs par hampe, tandis que ceux qui avaient été détachés au mois de juin de la même année, n'avaient, au même moment, que cinq ou six fleurs simples pour la plupart.

» M. Rigamonti ayant communiqué à un de ses amis, grand amateur de fleurs, les résultats de ses observations et la méthode de culture qu'il en déduisait, celui-ci lui dit que, depuis une quinzaine d'années, il ne procédait pas autrement lui-même, et qu'ayant alors acheté une douzaine d'oignons de quatre variétés différentes, il avait fini par posséder un grand nombre de pieds des mêmes variétés, qui lui donnaient constamment des fleurs bien doubles, tandis que, dans ce temps, tous ses voisins avaient vu leurs Jacinthes dégénérer, et avaient dû les remplacer plusieurs fois. »

NOTICE SUR L'HISTOIRE NATURELLE DES MAUVAISES HERBES.

MOYENS A EMPLOYER POUR LES EXTIRPER COMPLÉTEMENT.

(Suite et fin.)

La patience appartient à la famille des polygonées; les racines sont vivaces et d'une grande adhérence au sol; elle produit de 12,000 à 20,000 graines. Elle ne fleurit ordinairement que deux ou trois ans après avoir été semée. Il est très-difficile de l'extirper complétement du sol, en revanche elle ne prend que peu d'extension. — J'avais dans ma culture un champ de 8 acres (environ 3 1/2 hectares) entièrement infesté de cette mauvaise herbe. Voici comment je m'y pris pour la faire disparaître. Après avoir recommandé à mes moissonneurs de ne pas la recueillir avec le grain, je déchaumai ma terre au moyen du cultivateur de Coleman, aussitôt après l'enlèvement de la récolte. Les ra-

Digitized by Google

cines se trouvant ainsi exposées à l'air, je les fis ramasser à la main. Je donnai ensuite les préparations nécessaires pour une récolte de navets, et lorsque ceux-ci commencèrent à pousser, je fis de nouveau arracher à la main les plantes de patience qui avaient pu rester. Je parvins de la sorte à purger entièrement mon champ de cette mauvaise herbe, et bien que la dépense se fût élevée en moyenne à 25 fr. par acre, j'eus tout lieu de me féliciter du résultat que j'avais obtenu.

Les chardons possèdent des racines vivaces et qui pénètrent fort avant dans le sol; on ne les détruit pas aussi facilement que les patiences, parce qu'on n'a pas encore inventé d'instrument qui puisse les extirper complétement : leur racines n'étant pas filandreuses à leurs extrémités, cassent lorsqu'on veut les arracher. Cette plante appartient à la famille des composées ; les graines qu'elle porte sont excessivement nombreuses et fort nuisibles. Je ne connais pas d'autre moyen de s'en débarrasser que d'en arracher les feuilles au fur et à mesure qu'elles apparaissent. Ce procédé est fort lent, je l'avoue, mais il est infaillible pour faire mourir la plante. J'ai eu, par ce moyen, des prairies artificielles entièrement purgées de chardons; il est vrai qu'il fallait attendre pour cela deux ou trois ans et recommencer chaque année la même opération. Sur une terre en culture, il faudrait faire usage d'un procédé plus expéditif.

En ce qui concerne les mauvaises herbes à racines rampantes, telles que le chiendent, le tussilage, le liseron et la menthe, je pense qu'il n'y a pas d'autre moyen à adopter que celui qu'emploient tous les bons fermiers et qui consiste à les ramasser en tas lors des labours d'automne, et y mettre le feu, à semer en lignes et sarcler avec la houe à cheval. Le même procédé peut être employé pour la renoncule et en général pour toutes les mauvaises herbes vivaces.

Il nous reste encore à nous occuper d'une autre sorte de plantes nuisibles : les parasites. Parmi celles-ci nous citerons la cuscute, l'ergot et la rouille. Il existe deux espèces de cuscutes : la cuscute d'Europe qui attaque la luzerne et les trèfles et la cuscute à fleurs serrées ou cuscute du lin. La première, après avoir germé en terre, s'attache aux végétaux qui l'entourent, enfonce ses griffes ou suçoirs dans leur substance, absorbe ainsi non-seulement une partie de leurs sucs, mais encore les serre, les presse de dix mille replis et finit par les étouffer. Cette cuscute a une tige très-menue, ronde comme un fil, ses fleurs sont rougeâtres et placées de distance en distance sur la tige

Digitized by Google

en petits faisceaux ; elle n'a point de feuilles, mais seulement des écailles à peine visibles. Elle a des fleurs blanches légèrement rosées. L'autre cuscute, connue sous le nom d'*angure du lin*, parce qu'elle aime surtout à s'attacher à cette plante et au chanvre, a des fleurs d'un blanc verdâtre réunies au nombre de douze ou quinze en petits paquets très-serrés.

Les cuscutes sont un fléau pour les cultivateurs dont elles attaquent les prairies artificielles, les lins et les chanvres, fléau d'autant plus redoutable qu'elles sont très-difficiles à détruire. Plusieurs moyens ont été conseillés : le meilleur, à mon avis, est de mettre le feu et de tout réduire en cendres dans la portion de terrain où elles se montrent.

L'ergot devient heureusement plus rare ; cependant on l'a vu apparaître en abondance dans certaines terres en 1860, année fort humide, comme chacun le sait. C'est un champignon parasite dont l'action sur l'organisme animal est des plus délétères. Il attaque principalement le seigle dont il rend le grain courbe, allongé, beaucoup plus volumineux que dans son état naturel. Cette substance possède à l'état frais une odeur désagréable et nauséabonde qu'elle perd par la dessication ; sa saveur est amère et légèrement âcre. Lorsqu'une certaine quantité d'ergot se trouve mêlée aux aliments, elle amène des accidents graves et qui peuvent se terminer par la mort ou la perte des membres. L'ergot, malgré cette action délétère bien reconnue, n'en est pas moins employé en médecine, et on en retire de très-bons effets dans l'art des accouchements pour exciter les contractions de l'utérus, lorsque l'inertie de cet organe arrête les douleurs et empêche la sortie de l'enfant. On a aussi recommandé cette substance comme un excellent moyen pour arrêter les hémorrhagies, surtout celles de la matrice, à cause de l'action spéciale qu'elle a sur cet organe.

La rouille a pris dans les campagnes une extension assez rapide, surtout depuis l'emploi de grandes quantités d'engrais artificiels, et je suis porté à croire que nous ne savons pas équilibrer suffisamment les engrais organiques et les engrais inorganiques. On sait généralement que les spores de la rouille flottent continuellement dans l'air et s'attachent à tous les corps dont la substance est tant soit peu humide. On sait aussi qu'un grand nombre d'engrais chimiques déterminent assez rapidement chez les plantes, une sorte d'état pléthorique, lorsque certaines parties de la plante offrent à la rouille les conditions favorables à son développement. Je puis me tromper, mais c'est en me basant

Digitized by Google

sur cette idée que je n'ai jamais employé d'engrais artificiels en ensemençant; je les ai toujours au contraire répandus à la volée, en ayant soin de les mêler à une certaine quantité de sable, de sel ou de cendres, et, en général, mes récoltes n'ont pas eu à souffrir de la rouille.

Il y aurait encore beaucoup de choses à dire sur les mauvaises herbes, car il en existe un grand nombre de variétés dont je n'ai pas fait mention. On sait que les joncs, les carrex, les châtaignes d'eau et d'autres plantes aquatiques peuvent être détruites par le drainage, les bruyères et d'autres plantes analogues par le chaulage, les mousses par une culture soignée et l'application des engrais. — Je n'ai non plus rien dit des plantes sauvages qui croissent dans les guérets, le long des chemins et dans les haies, parce que personne n'ignore que ces plantes ne peuvent produire assez de semences pour en infester toute une ferme. J'ai également omis de parler des orchidées et de la famille des alliacées, parce qu'on peut leur appliquer ce que j'ai dit concernant les chardons.

Je terminerai par quelques recommandations bien faciles à suivre: 1° Ne semez jamais de mauvaises graines avec les bonnes, lorsque vous pouvez éviter de le faire; 2° n'en mettez jamais les semences de côté, mais faites-les plutôt brûler; 3° favorisez leur germination dans vos récoltes dérobées, afin de pouvoir les détruire avant qu'elles soient parvenues à maturité; 4° ne donnez jamais des labours profonds qu'en hiver ou avant une récolte dérobée; 5° surveillez avec attention les ouvriers que vous employez pour les arracher, et enfin ayez toujours souvenance du proverbe anglais: « Une maille faite à temps en préserve neuf, » c'est-à-dire que *dans tout il faut savoir s'y prendre à temps.*

HENRY COX.

(*Traduit de l'anglais.* — L'AGRONOME.)

CHRONIQUE.

Société œnologique du Gers. — Poire nouvelle, Abbé Pérez. — Préservation des fruits de la pourriture. — Congrès de jardiniers floriculteurs en Allemagne. — Etat de l'horticulture chez les Chinois et les Esquimaux. — Moyen de détruire le Puceron lanigère. — Condamnation d'horticulteurs ambulants.

La société agricole et horticole du Gers a formé dans son sein une commission dite *des cépages,* dans le but d'établir une synonymie

Digitized by Google

exacte des diverses variétés de vignes cultivées dans les vignobles de la France et de l'étranger. Elle a même déjà créé une vigne expérimentale à la ferme-école de Bazin, où un bon nombre de variétés sont déjà collectionnées. Comme le comte Odard dans son *Ampélographie universelle,* elle a pris pour devise ces lignes de M. Lenoir :

« Si la plus importante amélioration à apporter dans la culture de la vigne est la réforme des mauvais cépages, une synonymie raisonnée serait un immense bienfait. L'amélioration de nos vins serait un résultat infaillible de la connaissance des cépages et de leurs propriétés. »

La société a chargé plusieurs de ses membres, un pour chaque canton, d'apporter dans les concours qui seront ouverts, un échantillon (bois, feuilles et fruits) des cépages cultivés dans sa circonscription. Là, les cépages seront examinés, comparés, et recevront un nom unique. Cette initiative fait honneur à la société du Gers qui devrait servir d'exemple aux autres.

*
* *

M. l'abbé Dupuis, pomologue distingué, secrétaire de la société que nous venons de nommer, a découvert dans le jardin de M. l'abbé Pérez, de Lectoure, une belle poire d'hiver qu'il croit nouvelle, c'est-à-dire non propagée. Ce fruit, de la grosseur du *Saint-Germain,* avec lequel il a quelque analogie, est, dit-il, de toute première qualité. Elle est livrée au commerce, sous le nom de *poire Abbé Pérez,* par M. Dumas, jardinier de la ferme-école de Bazin.

*
* *

Les journaux d'horticulture publient des méthodes pour conserver les fruits, ou plutôt pour les préserver de la pourriture. Ces divers moyens dont s'est occupé la Société centrale de Paris, consistent à remplir de coton, de terre ou de plâtre, les trous faits par la pourriture. Ces méthodes peuvent être efficaces jusqu'à un certain point, mais seulement à la portée des amateurs. Les grands producteurs ont autre chose à faire qu'à boucher les trous de pourriture de leurs nombreuses poires et pommes.

*
* *

En avril dernier, des jardiniers allemands réunis à Carlsrhue ont émis une bonne idée, qui depuis a fait son chemin : ils ont formé le projet de créer un congrès nomade de floriculteurs. Dans la magnifique exposition internationale qui doit avoir lieu à Mayence en 1863, on établira le règlement de cette société germanique, qui deviendra peut-être euro-

Digitized by Google

péenne. En Allemagne, tous les corps d'état avaient leur société spéciale; les jardiniers n'ont pas voulu rester en arrière, et ils se sont ainsi mis au pas des autres corporations; ce dont on doit les louer, car ils arriveront certainement au progrès.

*
* *

Mgr Guillemin, évêque-missionnaire à Quing-Ton et Quang-Si, a adressé à M. le Président de la Société d'acclimatation de Paris une lettre dans laquelle il donne quelques détails sur les productions végétales de la Chine. Suivant lui, ce pays est unique pour la production des fleurs. Des Orchis, des Camélias et autres plantes admirables s'y rencontrent à chaque pas sur les bords des ruisseaux, dans les bois. Il signale en ces termes un arbuste, « dont les fleurs abondantes et grosses comme la rose, semblent revêtir différentes couleurs selon les heures du jour : le matin, d'une blancheur éclatante ; à midi, d'un beau jaune clair, et le soir, d'un rouge frais et délicat. Surpris d'un phénomène que je n'avais pas encore vu, j'accusai tantôt ma mémoire, tantôt mon attention, jusqu'enfin, logeant chez nos chrétiens, à côté d'un arbuste de cette espèce qui ombrageait ma chambre, j'ai pu me convaincre à son inspection journalière que ce n'était pas un jeu d'imagination. »

Mgr ne dit pas le nom de cet arbuste, dont il promet d'envoyer des graines. Serait-ce une de ces Pivoines arborées, aux couleurs si riches, dont les Chinois s'étaient réservé la possession privilégiée jusqu'au dernier voyage du célèbre collecteur Robert Fortune ? Nous sommes tenté de le croire. Les fruits, assez nombreux et assez variés en Chine, ne sont pas aussi savoureux qu'en France. Le missionnaire attribue cette infériorité non au sol, non à la température, mais à la rapacité des pauvres Chinois qui ne peuvent attendre leur maturité. Il avait cueilli, la veille du jour de l'an, sur un pied de vigne venu de France, et planté par lui, un raisin ayant 40 centimètres de longueur sur 30 de hauteur. La Banane, la Mangue, la Mangouste, le Lei-tchi, le Voampi, le Long-gau, le Papaya, l'Orange, la Mandarine, le Petit-Chinois, la Pamplemousse, la Gouyarde y viennent naturellement. Les légumes, les plantes oléagineuses y sont aussi abondantes.

« Et que dire de nos simples ? — ajoute le bon prélat ; — c'est bien ici que la nature se montre féconde et libérale envers le pauvre Chinois, à qui elle offre une foule de remèdes pour l'aider et le fortifier dans sa misère et ses maladies. » Une de ces simples a la vertu de guérir spontanément le mal de dents. Nos mâchoires l'environt aux Chinois.

Digitized by Google

Un journal de Berlin, le *Zeitschrift fur Allgememe Erdkunde*, a récemment publié un article fort intéressant sur les nouveaux éléments de civilisation introduits pendant ces dernières années dans le Groënland. C'est le pays le plus boréal de toutes les colonies européennes ; il est habité par les Esquimaux et appartient au Danemarck. Pendant l'hiver, qui y dure huit mois de l'année, le mercure et les spiritueux se congèlent, la terre est couverte d'une neige épaisse et la mer d'énormes glaçons, d'où il s'élève un brouillard épais qui cause la même sensation, dit le *Zeitschrift*, que les piqûres d'aiguille. Les éléments de civilisation dont nous venons de parler sont l'imprimerie, la lithographie, la gravure sur bois, le journalisme et l'horticulture. Nous n'avons à nous occuper que de cette dernière partie comme étant notre principale spécialité.

Voici ce qu'en dit le journal de Berlin, et ce qu'a répété le *Moniteur* :

« La patience de l'homme, ne se laisse rebuter par aucun obstacle. Nous voyons dans les détails donnés par le *Zeitschrift* qu'un des colons de Gsdthaad, a installé dans un semblant de jardin une petite serre pour essayer la culture des quelques plantes du Danemarck ; cette tentative a eu un plein succès. En hiver on ne sait plus, il est vrai, où est la serre, car la neige la recouvre jusqu'au sommet et l'enterre complétement ; mais vers le 20 avril, on ouvre et on trouve alors les vitres couvertes à l'intérieur d'une épaisse couche de givre. Au bout d'une quinzaine de jours la terre peut être ensemencée ; jusqu'au milieu de mai, on chauffe un peu le soir avec de la tourbe. La végétation se conserve jusqu'à la mi-octobre, mais dans les dernières nuits, il faut chauffer au poêle.

» On a réussi de cette façon à avoir une couple de pommiers nains, des framboises, des groseilles vertes, des rouges et des fraises. L'un des pommiers, après avoir passé l'hiver dans une pièce relativement froide, a très-bien fleuri et porté de gros fruits cueillis à la fin d'octobre et qui mûrirent dans le cellier. De la même manière on peut avoir des fraises de bonne qualité. »

Le puceron lanigère, qui s'est moqué jusqu'à ce jour de toutes les recettes inventées pour le détruire, pourrait bien avoir trouvé son maître. Les jardiniers savent qu'il est revêtu d'un manteau duveteux qui

Digitized by Google

le préserve de tous les liquides, même les plus foudrogènes ; mais ce manteau lui sera funeste si l'invention dont nous avons entendu parler est mise en pratique, et elle le sera, car elle n'est défendue par aucun brevet. La voici :

On se munit d'une torche de résine enflammée, on la passe à la hâte sous les branches couvertes de pucerons. Ceux-ci pétillent au feu et aucun ne résiste, pas même leurs œufs. L'opération peut être pratiquée à deux époques de l'année, sans nuire à l'écorce des arbres : en août et après la chûte des feuilles, c'est-à-dire lorque la sève est au repos.

*
* *

Nous n'avons pas encore vu à Lyon, cet automne, ces marchands de plantes qui exposaient de si jolies images coloriées devant leur magasin pour séduire les amateurs. C'est qu'ils ont eu maille à partir avec la justice, à Paris. *La Gazette des Tribunaux* a rendu compte d'un jugement par lequel deux de ces marchands ambulants, les frères Balme, de Venosc (Isère), ont été condamnés chacun à un an de prison, et à 50 fr. d'amende. Ce jugement est ainsi formulé :

« Attendu que les manœuvres frauduleuses ont consisté, de la part des frères Balme, à louer, sur le boulevard des Capucines, un magasin d'un prix élevé, pour y simuler un commerce de graines et de fleurs exotiques qui n'avait rien de réel ; à mettre en vente et à vendre des fleurs et arbustes qu'ils disaient provenir de pays fort lointains, notamment de la Chine, et auxquels ils donnaient des noms imaginaires dont, selon eux, les fleurs et les fruits étaient semblables à des fleurs et des fruits qu'ils avaient fait graver sur un album et décorer des couleurs les plus rares, etc. »

Lorsque les frères Balme ont été condamnés, ils avaient fait de bonnes affaires. Ils avaient, dit-on, empoché une vingtaine de mille francs, et parmi leurs dupes, ils comptaient une princesse, un maréchal de France, un préfet, et beaucoup d'autres personnes de haute distinction.

Il faut espérer que Lyon en sera débarrassé pour longtemps, et que leurs actes frauduleux n'exerceront plus une funeste influence sur le commerce loyal de nos bons horticulteurs.

J. CHERPIN, *Editeur*.

Lyon. — Typographie B. Boubat, rue Mercière, 22.

Digitized by Google

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS CE TROISIÈME VOLUME

Pages
Acclimatation d'arbres, arbustes, à demi rustiques. 9
Amaryllis et leur culture 26
Anti-Oïdium 40
Appareil de chauffage 55
Accroissement des arbres. 61
Annuaire horticole 68
Apparences de la vigne. 101
Arbustes pour massifs 105
Acclimatation d'animaux utiles 116
Animaux utiles 157
Alcool de la houille 168
Binage et pinçage de la vigne 80
Bruyères. — Culture et multiplication 111
Culture du rosier pour essence 11
Chou de Bruxelles, ou Chou rosette 15
Conditions de perfectionnement du fraisier 16
Camellia nuancé de bleu 19
Chenilles (plus de) 20
Condamnation d'horticulteurs ambulants 209
Chou-Navet ou Chou-Rave 24
Commission-crible 37
Congrès pomologique 48
Congrès de floriculture. 206
Classification des pêchers. 49
Congrès pomologique de Namur. 55
Conservation des échalas 71
Comice permanent d'arboriculture 118
Cépage à suc coloré 150
Congrès pomologique de France, à Paris. 135
Correspondance : Plantes malpropres 152, 174, 189
Choix de poires d'hiver 105
Concours agricoles 155
Culture au pied des arbres 163
Culture en pot du fraisier quatre-saisons. 167
Concours agricole à Ronno 172
Cannas nouveaux 197
Diclitra blanc. 71
Exposition horticole à Paris 55

Digitized by Google

Pages
Expositions (chronique) 87
— à Toulouse 95
— à Paris. 101
Emploi du soufre 101
Effet de l'enseignement horticole sur les enfants 128
Etat de l'horticulture chez les Chinois et les Esquimaux 207
Exposition horticole à Lyon 137
Echenillage 154
Exposition à Fontenay-le-Comte 177
Exposition œnologique à Beaune 184
Floraison des arbres fruitiers 71
Conservation des Jacinthes. 71, 201
Fourmi (la) auxiliaire du jardinier 75, 123, 154
Gelées tardives 71
Gelées dans la Côte-d'Or (Effets des) 126
Greffage du pêcher en hiver. 177
Greffe de vigne sur poirier 177
Gui (le) 182
Lis du Japon. 58
Livre de la Ferme 61, 133
Lenteur du progrès dans les plantes maraîchères 121
Lagure, ou queue de lièvre 127
Influence des expositions horticoles 59
Moteur qui ne coûte rien 4
Moulin à vent à hélice 6
Moyen de détruire les limaces, escargots, etc 94
Moyen de garantir les arbres fruitiers de la sécheresse 100
Multiplication des pommes de terre. 107
Maladie des vers à soie. 118
Mesure importante du Préfet du Nord 118
Manuel de l'Amateur de Jardins 133
Mauvaises herbes (notice sur les). 147, 170, 191
Notice pomologique 18
Oïdium 118
Ornementation des jardins pendant l'hiver. 198
Poirier greffé sur franc. (Veillées.). 24
Pétunia bleu impérial 54
Plantation des arbres fruitiers 59
Plantes florales pour massifs 41
Primevères de Chine, nouvelle variété 55
Pincement des arbres fruitiers. 57, 85
Pelargonium Scarlet-Nosegay 67
Plantes florales annuelles (observations sur les) 70
Pièges contre les insectes. 71
Plantes aquatiques de pleine eau 81
Pivoines arborées en massifs 89
Prunier d'Agen 91

BIBLIOTHÈQUE DU PALAIS DES ARTS LYON

Digitized by Google

Pages

Pluie (la). — Chronique 134
Plantation des asperges. 167
Poiriers nouveaux : *Souvenir Favre, Abbé Pérez*. 183, 206
Reboisement 71
Revue des jardins 101, 135
Rosiers pour massifs. 105
Rhubarbes ornementales 110
Raipouce 115
Récolte des céréales 118
Récoltes trop répétées 144
Rosier nouveau : *Deuil du prince Albert* 147
Rosiers par catégories 160
Santé (de la) des abres. 195
Serres d'amateurs. 2
Semailles précoces (graines florales, etc.) 28
Scolyme d'Espagne, plante comestible. 44
Société d'acclimatation 71
Société œnologique de Gers 206
Salvia porphyrenta. 88
Semis (observations sur les). 93
Sériciculture dans le Midi. 101
Société d'horticulture de Fontenay-le-Comte 118
Sorgho d'Alep 181
Succédané du coton 177
Taille de la vigne 32
Tomate à tige raide 42
Télémachin, moteur par transmission 44
Tarissement des sources 118
Vigne (la) américaine 65
Vigne (plantation de la). 73
Végétation sous la zône équatoriale 85, 97
Vers-à-soie, nouvelle race 131
Wigandia à grandes feuilles. 162

PLANCHES.

VII. — Pétunia : *Bleu Impérial*. 31
VIII. — Rosiers : *Deuil du prince Albert* 147
IX. — Poire : *Souvenir Favre* 183

FIN DE LA TABLE.

AVIS

A partir de janvier prochain, l'envoi de ce Journal sera continué aux Abonnés de 1862. Ceux d'entre eux qui ne voudraient pas renouveler leur abonnement sont priés d'en prévenir le Directeur par la poste ou de refuser les premiers numéros, sans enlever la bande, lorsqu'ils leur seront présentés par le facteur. — Ceux qui continueront de le recevoir, seront considérés comme abonnés.

VILLE DE LYON
Biblioth. du Palais des Arts

Digitized by Google